



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

**PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL
INMATERIAL, EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS
RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL
CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.**

TRABAJO DE TITULACIÓN
PRESENTADO COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL
TÍTULO EN INGENIERO EN ECOTURISMO

SATÁN GUERRERO MARIO DAVID

RIOBAMBA-ECUADOR
2016

©2016, Mario David Satán Guerrero

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de investigación: **PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO**, de responsabilidad del señor Mario David Satán Guerrero, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal de Titulación, quedando autorizada su presentación.

**ING. CHRISTIAM AGUIRRE
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

**ING. SANDRA MIRANDA
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



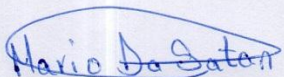
Sandra Miranda

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Mario David Satán Guerrero, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes y el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

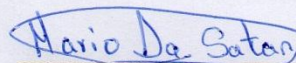
Riobamba, 4 de abril del 2016



Mario David Satán Guerrero

Cedula de Ciudadanía: 060379544-4

Yo, Mario David Satán Guerrero soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual del Trabajo de Titulación de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

A handwritten signature in blue ink, reading "Mario Da Satán", enclosed within a blue oval. The signature is positioned above a horizontal line.

MARIO DAVID SATÁN GUERRERO

DEDICATORIA

El presente trabajo va dedicado al esfuerzo de mis padres:

Aida Zenaida Guerrero Guaño +

Luis Alberto Satán Colcha

Quienes fueron los pilares fundamentales para concluir mi carrera y lograr el objetivo tanto anhelado, también se lo dedico a mis hermanos

Marcia Satán

Rómulo Satán

Que de una u otra manera me apoyaron incondicionalmente, se lo dedico también a mi sobrina Kerly Anahí Gunsha Satán quien con su ternura y sinceridad es la alegría de nuestra familia, finalmente dedicado a toda mi familia que incondicionalmente apoyaron con su granito de arena para que pueda completar mis estudios.

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Recursos Naturales, Escuela de Ingeniería en Ecoturismo por la acogida y el alto nivel educativo durante mi formación profesional.

A los docentes que me guiaron durante toda la carrera, dedicando su tiempo y paciencia.

De manera especial agradecer al Ing. Christiam Aguirre e Ing. Sandra Miranda por dedicarme su tiempo, compartir sus conocimientos y experiencia para poder concluir con mi trabajo de titulación.

A los amigos adquiridos en el camino y de manera especial a los amigos que se convirtieron en mis hermanos y que estuvieron conmigo en las buenas y en las malas.

Finalmente un agradecimiento a Dios por permitirme compartir esta felicidad con mi familia y amigos quienes fueron la inspiración para salir adelante y lograr ser profesional.

CONTENIDO

I.	PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.....	1
II.	INTRODUCCIÓN	1
A.	JUSTIFICACIÓN	2
III.	OBJETIVOS	3
IV.	HIPÓTESIS.....	4
V.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	5
B.	PATRIMONIO CULTURAL	5
C.	INVENTARIO DEL PATRIMONIO.....	9
1.	Niveles de registro	9
2.	Procesos y técnicas de registro	10
D.	PLAN DE SALVAGUARDIA.....	11
1.	Definición	11
2.	Instrumentos para la salvaguardia del PCI.....	12
3.	Principios para la Salvaguardia.....	12
4.	Proceso y técnicas para la formulación del plan de salvaguardia	12
VI.	MATERIALES Y MÉTODOS	17
A.	CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR	17
1.	Localización.....	17
2.	Ubicación geográfica	17
3.	Características climáticas.....	18
4.	Clasificación ecológica.....	18
5.	Características del suelo.....	18
B.	MATERIALES Y EQUIPOS	18
1.	Materiales	18
2.	Equipos	18
C.	METODOLOGÍA.....	19
VII.	RESULTADOS.....	26

A.	DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN GUANO.....	26
1.	Componente sociocultural	26
2.	Componente económico	30
3.	Vialidad.....	32
4.	Servicio eléctrico	32
5.	Servicio de agua.....	32
B.	INVENTARIO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO.	33
1.	Fichas de inventario PCI.....	33
2.	Validación del inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.....	127
B.	FORMULACION DEL PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PCI EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.....	134
1.	Análisis situacional	134
2.	Nudos críticos	136
3.	Factores claves de éxito	136
4.	Análisis de involucrados.....	138
5.	Formulación filosófica.....	141
6.	Objetivos estratégicos	142
7.	Estrategias.....	142
8.	Formulación de programas y proyectos	143
VIII.	CONCLUSIONES	163
IX.	RECOMENDACIONES	165
X.	RESUMEN.....	166
XI.	SUMMARY	¡Error! Marcador no definido.
XII.	BIBLIOGRAFÍA	168
XIII.	ANEXOS.....	170

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Calificación para el estado de las manifestaciones	21
Tabla 2: Calificación para la valorización de las manifestaciones.....	22
Tabla 3: Muestra	22
Tabla 4: Valores de priorización de nudos críticos	23
Tabla 5: Valores de priorización de factores claves de éxito	24
Tabla 6: Distribución de habitantes por parroquias.	26
Tabla 7: Actividades productivas del cantón Guano.....	30
Tabla8: Resumen del registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.....	119
Tabla 9: Validación del inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano	128
Tabla 10: Estado de las manifestaciones.....	131
Tabla 11:Categoría de Valorización de las manifestaciones culturales	131
Tabla 12:FODA.....	134
Tabla 13: Análisis de involucrados	138
Tabla 14: Proyectos del plan de salvaguardia	145
Tabla 15:Plan operativo del proyecto “Mantén tu Lengua Viva”	155
Tabla 16:Plan operativo del proyecto “Capacítate”	155
Tabla 17:Plan operativo del proyecto “Censo de Conocimientos Ancestrales”.	156
Tabla 18:Plan operativo del proyecto “Casa de la Medicina Ancestral”	156
Tabla 19:Plan operativo del proyecto de revitalización de los Usos del Guarango y Tinturado de Lana de Borrego.....	157
Tabla 20:Plan operativo del proyecto “Mantén tu Memoria Viva”	157
Tabla 21:Plan operativo del proyecto “Feria Gastronómica Guano y sus parroquias”	158
Tabla 22:Plan operativo del proyecto“Conversemos con Nuestros Ancestros”	159
Tabla 23: Plan operativo del proyectode formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón.	159
Tabla 24: Plan operativo del proyecto de formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón.	160
Tabla 25:Plan operativo del proyecto “Feria de Conocimientos Ancestrales”	160

Tabla 26:Plan operativo del proyecto revista “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.....	161
Tabla 27:Plan operativo del proyecto video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.....	162

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Ubicación del cantón Guano.....	17
Figura 3: Estado de las manifestaciones	133
Figura 4: Categorías de valorización de las manifestaciones culturales	131
Figura 5: Programas	144

LISTA DE FICHAS

Ficha 1: Siembra con yunta.....	33
Ficha 2: Tinturado de lana de borrego	37
Ficha 3: Tresquilado de lana de borrero.....	40
Ficha 4: Usos del guarango	43
Ficha 5: Fritada	46
Ficha 6: Chicha huevona.....	50
Ficha 7: Chicha de jora	53
Ficha 8: Cholas de Guano	56
Ficha 9: Empanadas de queso	59
Ficha 10: Jucho	62
Ficha 11: Champús.....	65
Ficha 12: Fanesca.....	68
Ficha 13: Colada morada	71
Ficha 14: Guagua de pan.....	74
Ficha 15: Cuy con papas	77
Ficha 16: Caldo de gallina criolla	80
Ficha 17: Choclos con queso.....	83
Ficha 18: Colada de máchica	86
Ficha 19: Queso	89
Ficha 20: Ponche.....	92
Ficha 21: Cariucho	95
Ficha 22: Papas con cuy en salsa de sambo	98
Ficha 23: Ají de pepa de sambo	101
Ficha 24: Jugo de manzana	104
Ficha 25: La limpia	107
Ficha 26: Remedios caseros	110
Ficha 27: Parteras.....	113
Ficha 28: Mal de ojo	116
Ficha 29: Mirador Virgen de la Inmaculada	119
Ficha 30: Toponimia de Lluishig	122

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1: Instructivo para entender el inventario de manifestaciones culturales en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.....	170
Anexo 2: Ficha para registro del PCI.....	175
Anexo 3: Evaluación de debilidades	177
Anexo 4: Evaluación de amenazas.....	178
Anexo 5: Identificación de factores claves de éxito a partir de las fortalezas.....	179
Anexo 6: Identificación de factores claves de éxito a partir de las oportunidades.....	180
Anexo 7: Objetivos estratégicos a partir de nudos críticos	181
Anexo 8: Objetivos estratégicos a partir de factores claves de éxito	182
Anexo 9: Valoración de objetivos estratégicos	183
Anexo 10: Estrategias	185
Anexo 11: Estructuración de programas	186
Anexo 12: Presupuesto de los proyectos.....	188

I. PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

II. INTRODUCCIÓN

La expresión de patrimonio cultural de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación Ciencia y Cultura (UNESCO) no se limita solo a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, 2012).

Actualmente el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) se enfrenta a constantes cambios, existiendo factores que ponen en riesgo la continuidad de las manifestaciones como el desconocimiento, la insuficiente valoración y la pérdida de continuidad en la transmisión, para lo cual el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) es el organismo responsable de promover, fortalecer, incentivar y salvaguardar la diversidad e identidad cultural, la memoria social y el patrimonio de nuestros pueblos. (INPC, 2013)

Por lo tanto, en lo que respecta al ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo se enmarcan el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros, transmitiéndose de generación en generación manteniendo un valor simbólico para la comunidad. (INPC, 2013)

El Ecuador al ser un país pluricultural y multiétnico está atravesando graves problemas en cuanto se refiere a los ámbitos del PCI, uno de ellos es el de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, que según la UNESCO este ámbito constituye el núcleo central de la cultura e identidad de una comunidad, pero la supervivencia de este corre peligro, a pesar de que

algunos aspectos de los conocimientos tradicionales, como el uso medicinal de especies vegetales locales, pueden ser de interés para los científicos y las empresas, ello no impide que muchas prácticas ancestrales estén desapareciendo. (UNESCO, 2012)

De igual manera la rápida urbanización y la extensión de los terrenos agrícolas pueden tener graves consecuencias para el entorno natural de las comunidades y el conocimiento que éstas tienen del mismo. El cantón Guano conocido como la capital artesanal del Ecuador posee una importante herencia cultural en todas las parroquias que lo componen, constituyendo un reto para las autoridades el de identificar, contribuir y facilitar las vías para su salvaguarda ,herramienta indicada para reconocer el patrimonio inmaterial, y promover así la transmisión de las manifestaciones culturales hacia las generaciones futuras.

A. JUSTIFICACIÓN

Debido a la pérdida del PCI en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo de la memoria colectiva de la población del cantón Guano, es necesario la implementación de un plan de salvaguardia para recuperar manifestaciones que de una u otra manera se encuentran vulnerables y en peligro de desaparecer como las prácticas en medicina tradicional, agroecología, espacios simbólicos, sabiduría ecológica tradicional y toponimia. El cantón en la actualidad solamente es reconocido por su historia, sitios arqueológicos, bienes muebles, gastronomía y artesanías, olvidándose de los conocimientos ancestrales existentes en las parroquias que lo componen. El INPC en su labor de protección del patrimonio cultural ha recuperado algunas de estas prácticas, pero han dejado de lado las manifestaciones inmateriales que son también parte importante de la identidad cultural del pueblo que las generaciones presentes poco conocen.

El presente plan de salvaguardia va encaminado a la protección y preservación del PCI en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo, fortaleciendo los procesos de desarrollo local e impidiendo la pérdida de la memoria viva del cantón, para lo cual, es indispensable la ayuda de instituciones gubernamentales en este caso los principales actores son el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal (GADM) y los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales (GADP) del cantón Guano, encargados de la planificación y ejecución de proyectos de esta índole.

III. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano, provincia de Chimborazo.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Elaborar el diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.
2. Inventariar el patrimonio cultural inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano.
3. Formular planteamiento filosófico y estratégico del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

IV. HIPÓTESIS

Las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados Con la Naturaleza y el Universo de Guano de la memoria colectiva en la población menor a 50 años han disminuido en un 45,4%, en relación a la memoria colectiva de la población mayor a 50 años.

V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

A. PATRIMONIO CULTURAL

1. Definición

El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes (Irigaray, 2013, p.1) .

Para la UNESCO (2012) el Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.

2. Características del patrimonio cultural

De acuerdo a la UNESCO (2012) las características del PCI son las siguientes:

a. Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo

“Patrimonio Cultural Inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales” (UNESCO. 2012).

b. Integrador

La cultura vista de manera integradora la cual da identidad a un pueblo es creada, y consumida por un mismo grupo de individuos.

Esto indica que integrador significa compartir expresiones que son parecidas a las de otros, tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente. El PCI no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un sentimiento

de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general (Convención de Salvaguardia del PCI, 2003).

c. Representativo

“El PCI no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades” (Convención de Salvaguardia del PCI, 2003).

d. Basado en la comunidad

“El PCI sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forman parte de su patrimonio” (Convención de Salvaguardia del PCI, 2003).

3. Tipos de patrimonio cultural

El Instituto Latinoamericano de Museos ILAM (2013) manifiesta la siguiente clasificación:

a. Patrimonio cultural material

1) Bienes muebles

Son los productos materiales de la cultura, susceptibles de ser trasladados de un lugar a otro. Es decir, todos los bienes materiales móviles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico y técnico. Ejemplo de ello son: pinturas, esculturas, libros, maquinaria, equipo de laboratorio, objetos domésticos, objetos de trabajo y objetos rituales, entre otros (p.34).

2) Bienes inmuebles.

Son bienes amovibles que son expresión o testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza y por tanto tiene un valor arqueológico, histórico, artístico, científico o técnico. Ejemplo de ello son: un acueducto, un molino, una catedral, un sitio arqueológico, un edificio industrial, el centro histórico de una ciudad, entre otros (p.34).

b. Patrimonio Cultural Inmaterial

La UNESCO (2006) en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial define al PCI como: los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconocen como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (pp.3-5).

1) Ámbitos y su ámbitos del patrimonio cultural inmaterial

“Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial” (INPC, 2013. p.35).

- **Ámbito 1:** Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio Cultural inmaterial.
- **Ámbito 2:** Artes del espectáculo (como la música tradicional, la danza y el teatro)
- **Ámbito 3:** Usos sociales, rituales y actos festivos.
- **Ámbito 4:** Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.
- **Ámbito 5:** Técnicas artesanales tradicionales (p.35).

a) Ámbito 4: Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo

En la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural (2003), se define a este ámbito como: el conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades desarrollan y mantienen en interacción con su entorno natural y que se vinculan a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros. Se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad.

1) Técnicas y saberes productivos tradicionales

Se trata de las prácticas, usos, conocimientos para la elaboración de herramientas y técnicas relacionadas con actividades productivas como la agricultura, ganadería, pesca, actividades extractivas y actividades de sobrevivencia como la cacería.

2) Gastronomía

Implica una serie de procedimientos culturales que utilizan conocimientos y recursos (herramientas y materiales) específicos, para la satisfacción de la alimentación de los seres humanos. Entre los tipos de gastronomía se encuentran:

Gastronomía cotidiana.

Gastronomía festiva o ritual.

3) Medicina tradicional

Se trata de las prácticas y conocimientos usados para el mantenimiento de la salud, que incluyen agentes, medicamentos herbarios (hierbas, materias, productos, preparaciones líquidas o secas), actividad terapéutica, etc.

4) Espacios simbólicos

Sitios naturales, construcciones o lugares que sean el referente para una o varias prácticas comunitarias. Los sitios sagrados están íntimamente ligados con los rituales, leyendas y mitos.

5) Sabiduría ecológica tradicional

Incluye los conocimientos, usos y prácticas relacionados con los fenómenos y elementos naturales.

6) Toponimia

Se refiere al origen de la denominación de un sitio o lugar de acuerdo a su etimología (INPC, 2013, p. 29-30).

B. INVENTARIO DEL PATRIMONIO

De acuerdo al INPC (2013) el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) es dinámico y está en constante cambio, conforme lo está el contexto social y cultural en el que se inscribe permitiendo conocer cuáles son las manifestaciones existentes y su estado actual para la posterior elaboración de investigaciones a profundidad y la definición de acciones específicas de salvaguardia.

Por consiguiente el instrumento utilizado en la identificación de las manifestaciones del PCI es el registro, que consiste en hacer posible la sensibilización al público sobre el valor simbólico de las manifestaciones, clasificándolo de manera sistemática las manifestaciones, además permite elaborar una línea base sobre la cual se puedan implementar otros procesos de salvaguardia, logrando el fortalecimiento de las identidades individuales y colectivas, elevando el autoestima de los portadores y promoviendo el respeto a la diversidad cultural y los derechos (p.49).

Para la UNESCO (2006), el inventario es otro aspecto a tener en cuenta y aclarar desde el principio. A pesar de que desde la antropología hay una tendencia generalizada a considerar que un inventario es todo un proceso de investigación, tanto de la convención como de las directrices operativas se desprende inequívocamente que un inventario se percibe básicamente como un catálogo o registro de elementos (p.8).

1. Niveles de registro

a. Nivel territorial

El aporte fundamental de esta perspectiva es la vinculación del PCI con su base material, se trata del registro de las manifestaciones del patrimonio inmaterial presentes en un territorio determinado, su objetivo es generar una amplia visión acerca del área territorial estudiada, interrelacionando las diferentes informaciones contextuales historia, medio ambiente, recursos naturales, entre otras, a las prácticas allí desarrolladas, y considerarlas integralmente en el estudio de la población allí residente (INPC, 2013. p, 49-50).

b. Nivel particular

Se trata del registro de una manifestación del patrimonio inmaterial determinada, este nivel de registro puede aplicarse cuando la manifestación es reconocida como significativa para la

comunidad o cuando la manifestación presente un nivel de riesgo y se genere interés en su registro y documentación (INPC, 2013. p, 49-50).

2. Procesos y técnicas de registro

De acuerdo al INPC (2013) la guía metodológica para la salvaguardia del PCI se rige en las siguientes etapas:

a. Etapa de aproximación

Esta fase es fundamental para el inicio del trabajo. Es el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados con el fin de establecer los acuerdos y los mecanismos que se implementarán durante todo el proceso.

- Establecer la coordinación previa
- Socializar la propuesta
- Conformar el equipo de trabajo
- Obtener el consentimiento libre, previo e informado (p. 51-52).

b. Recopilación de la información

En esta fase se deberá identificar, recopilar y analizar la información documental de diversas fuentes así como realizar el registro etnográfico con el fin de contar con un corpus de datos e información que tras ser analizado y sistematizado permita describir la o las manifestaciones objeto del registro.

- Análisis de fuentes documentales
- Registro etnográfico
- Registro audiovisual
- Georreferenciación (*Ibíd.* 2013, p. 52)

c. Análisis y sistematización

En esta fase se deberá analizar y sistematizar la información recopilada para describir las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial. Como resultado de esta fase, se deberá contar con:

- Informe del registro
- Ficha de registro
- Sistema Nacional de Información para la Gestión del Patrimonio Cultural – ABACO (INPC. 2013, pp. 60-62).

d. Devolución de la información, seguimiento y actualización del registro

Todo proceso de registro del patrimonio inmaterial debe culminar con la devolución de la información a las comunidades, grupos e individuos involucrados, además de cumplir con los principios rectores de salvaguardia, respecto a la obtención de la información a través del consentimiento previo e informado, se promueven el sostenimiento de la salvaguardia de las manifestaciones (INPC, 2013, p. 63).

Por otra parte, las características particulares del PCI hacen que el registro sea un proceso no acabado y que deba ser actualizado periódicamente. Por ello se recomienda que todo el proceso de registro conlleve un fortalecimiento de las capacidades locales, con el fin de que los propios portadores, los grupos y las comunidades sean quienes fomenten y generen la actualización de la información (*Ibíd.* 2013. p. 63).

C. PLAN DE SALVAGUARDIA

1. Definición

Salvaguardia es entendido como las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión, básicamente a través de la enseñanza formal y no formal y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos (UNESCO, 2012. p.3).

Para el INPC (2013).

El concepto de salvaguardia es entendido como un proceso metodológico de identificación, investigación y definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, permitiendo que estas se mantengan vigentes y se transmitan de generación en generación, con el objetivo de fortalecer el sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores involucrados y, a partir de ello, la salvaguardia apunta a la generación de capacidades locales permitiendo fortalecer los procesos de desarrollo local (pp. 43-47).

Frente a ello, la salvaguardia se entiende como un proceso metodológico y como la definición de acciones específicas para lograr la continuidad de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial, es decir, para permitir que estas se mantengan vigentes y sean practicadas por las

generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura. Este objetivo apunta al fortalecimiento del sentimiento de identidad de los grupos, comunidades y portadores involucrados y, a partir de ello, la salvaguardia apunta a la generación de capacidades locales que permitan fortalecer los procesos de desarrollo local. (INPC, 2013. p. 35).

2. Instrumentos para la salvaguardia del PCI

La salvaguardia del patrimonio inmaterial busca el desarrollo de acciones encaminadas a la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección del PCI a través de tres momentos

- La identificación (registro del PCI)
- La investigación (diagnóstico del PCI)
- Definición de acciones de salvaguardia (plan de salvaguardia) (INPC, 2013. p. 43-47).

3. Principios para la Salvaguardia

- a) Participación
- b) Interculturalidad
- c) Sustentabilidad
- d) Interinstitucionalidad
- e) Manejo ético de la información (INPC, 2013. p. 47).

4. Proceso y técnicas para la formulación del plan de salvaguardia

De acuerdo al INPC (2013) los procesos y técnicas para la formulación del plan de salvaguardia contemplan las siguientes fases o etapas:

a. Etapas de aproximación

Esta fase es fundamental para el inicio del trabajo. Es el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados con el fin de establecer los acuerdos y los mecanismos que se implementarán durante todo el proceso. En esta etapa se definen las voluntades, los compromisos y las responsabilidades que generan la formulación y ejecución de un plan de salvaguardia.

Como resultado de esta etapa, se deberá:

1) Establecer la coordinación previa

Es un proceso destinado a establecer alianzas y responsabilidades con las instancias del gobierno local y con las dirigencias comunitarias a fin de garantizar el acceso del apoyo al desarrollo de las actividades. La coordinación implica aprovechar los mecanismos comunitarios como asambleas U otras formas organizativas para establecer vínculos que permitan la disponibilidad de los involucrados en el proceso (p. 80).

2) Socializar la propuesta

La socialización es importante para exponer con claridad los objetivos y la metodología que se implementará en la propuesta de trabajo. Esta fase es flexible pues tiene como objeto la incorporación de ajustes pertinentes que surgen en la socialización comunitaria (*Ibíd.* 2013, p. 80).

3) Conformar el equipo de trabajo

En esta fase se define el modo de participación de la comunidad o de los actores designados y la forma en la se integrará el equipo de trabajo. Para ello es importante considerar las posibles jerarquías en la organización social local y promover un sentido de equidad y horizontalidad en la conformación del equipo. (*Ibíd.* p. 80)

4) Obtener el consentimiento libre, previo e informado

El consentimiento previo es el requisito preliminar para el inicio del trabajo de registro, investigación o formulación del plan de salvaguardia. (*Ibíd.* p. 81)

b. Análisis situacional

Para el (INPC, 2013), en esta fase se deberá realizar el diagnóstico y la prospectiva de la manifestación. El análisis situacional permite interpretar con la información recopilada y procesada las siguientes interrogantes:

¿Cuál es el nivel de vigencia y representatividad de la manifestación?

¿Qué causas provocan esa situación?

¿Cuáles son las posibles medidas de salvaguardia?

Como resultado de esta fase, se deberá contar con:

1) Diagnóstico de la manifestación

El diagnóstico de una manifestación del patrimonio inmaterial, entendido como un instrumento de investigación, permite tener una visión a profundidad sobre sus elementos simbólicos, sus niveles de vigencia, su representatividad, las formas de transmisión de los saberes y los factores que puedan poner en riesgo su continuidad, a partir de los cuales se pueden formular planes de salvaguardia específicos. (INPC. 2013, p. 81)

2) Matriz FODA

Es una herramienta muy difundida y utilizada en la planificación y la participación ciudadana. Sirve para identificar acciones viables mediante el cruce de variables, bajo la premisa de que las acciones estratégicas deben ser ante todo acciones posibles.

- Las Fortalezas son todos aquellos elementos internos y positivos que diferencian al plan, programa o proyecto de otros de igual clase.
- Las Oportunidades son aquellas situaciones externas, positivas, que se generan en el entorno y que una vez identificadas pueden ser aprovechadas.
- Las Debilidades son problemas internos, que una vez identificados y tras desarrollar una adecuada estrategia, pueden y deben eliminarse.
- Las Amenazas son situaciones negativas, externas al plan, programa o proyecto, que pueden atentar contra este, por lo que llegado el caso, puede ser necesario diseñar una estrategia adecuada para poder sortearla. (*Ibíd.* 2013,p. 83)

c. Formulación del plan

En esta fase, se deberá definir la propuesta de salvaguardia a corto, mediano y largo plazo.

Se establecen la visión, los objetivos, el alcance, los ejes, programas y los proyectos del plan.

(INPC. 2013, p. 83)

1) Definición de la visión

Se inicia con la definición de la visión, para lo cual es importante preguntarse: ¿Cuáles son las expectativas de los portadores y de las entidades involucradas frente a la continuidad de la manifestación? ¿Qué esperan de la salvaguardia? (*Ibíd.* 2013, p. 84).

2) Definición de los objetivos

Los objetivos se plantean pensando en qué representan los resultados a mediano plazo.

Los objetivos definen la finalidad del plan y determinan las estrategias a seguir para cumplirlos y de esta manera alcanzar la visión concertada de la manifestación. Los objetivos deben ser posibles de

alcanzar, prácticos, realistas y comunicados con claridad para garantizar el éxito, ya que ayudan a las partes que están interesadas en su logro a comprender su papel (*Ibíd.* p. 84).

3) Definición de las estrategias

Las estrategias son un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente en un tiempo determinado para lograr un fin. Establecen el camino a seguir para el logro de los objetivos.

Para la definición de las estrategias se pueden considerar las siguientes preguntas:

- ¿Cómo deberán abordarse las amenazas y los riesgos identificados?
- ¿Cómo pueden utilizarse las oportunidades y los compromisos para contribuir en la salvaguardia de la manifestación?
- ¿Cómo participarán las comunidades, los grupos y los individuos en la aplicación de las medidas de salvaguardia?
- ¿Qué medidas de salvaguardia anteriores y actuales (si procede) deberán seguirse aplicando?
- ¿Qué tipos de medidas de salvaguardia podrían aplicarse? (*Ibíd.* p. 84).

4) Definición de programas y proyectos

El programa es un conjunto de proyectos que responden a un mismo objetivo, que se enmarcan en la visión del plan y que definen la política a seguir.

El proyecto es una respuesta planificada para dar solución a un problema o para satisfacer una necesidad.

Tanto los programas como los proyectos deben:

- Definir contenidos (QUÉ).
- Identificar los actores responsables y los directa o indirectamente involucrados (CON QUIÉN)
- Definir los recursos necesarios (CÓMO).
- Establecer programación y cronogramas (CUÁNDO).
- Identificar los impactos esperados en los campos económico, social, medioambiental y cultural (POR QUÉ) (*Ibíd.* p. 86).

5) Indicadores y metas

Un indicador es un instrumento para monitorear, predecir, administrar el desempeño necesario para alcanzar una meta determinada (*Ibíd.* p. 86).

d. Seguimiento y actualización del plan

El proceso de planeación y ejecución de las acciones de salvaguardia de acuerdo al (INPC, 2013), requieren de la definición de mecanismos de evaluación y de un seguimiento, con el fin de verificar los resultados, los impactos y la eficacia de las medidas de salvaguardia implementadas. (p. 87)

1) Comisión de seguimiento

La creación de una comisión de seguimiento es uno de los posibles mecanismos para el seguimiento del plan de salvaguardia, su conformación dependerá del tipo y particularidad que tiene cada manifestación.

Entre sus funciones principales se pueden señalar las siguientes:

- Convocar a reuniones periódicas de evaluación del avance del plan.
- Analizar los avances en la consecución de metas y contrastarlos con los impactos deseados.
- Redireccionar estrategias, en caso de ser necesario, sobre la base de los análisis técnicos presentados y la opinión ciudadana.
- Solicitar la información que se considere necesaria para ejercer sus funciones de seguimiento y evaluación (*Ibíd.* 2013, p. 87).

VI. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR

1. Localización

El proyecto de investigación se realizó en las 9 parroquias rurales y 2 parroquias urbanas del cantón Guano: San Andrés, San Isidro, Santa Fe de Galán, Valparaíso, San José de Chazo, Guanando, La Providencia, Ilapo, San Gerardo, La Matriz y El Rosario.

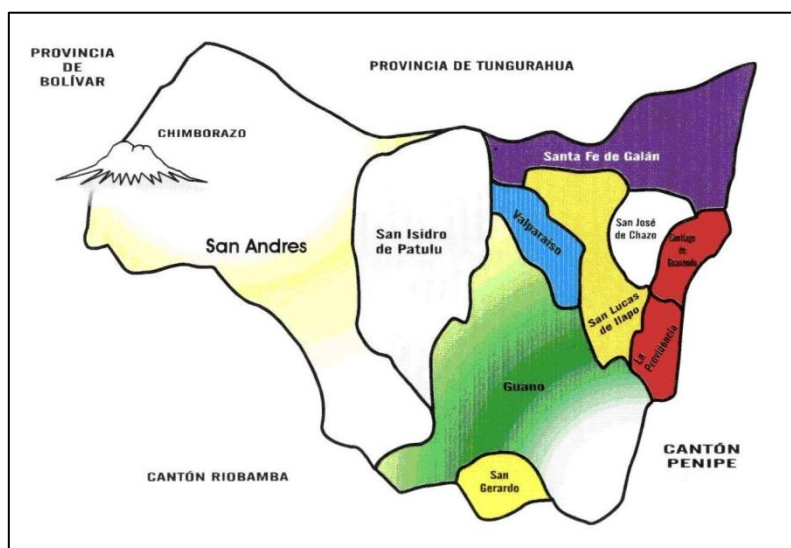


Figura 1: Ubicación del cantón Guano

Nota: GADMCG, 2014

2. Ubicación geográfica

Coordenadas proyectadas UTM WGS 84 Zona17S

X: 762041 E

Y: 9822158 N

Altitud: 2720 msnm

Límites:

- N: provincia de Tungurahua, la montaña de Igualata, el río Huahua Yacu y el río Mocha.
- S: cantón Riobamba y la quebrada de las Abras.
- E: cantón Penipe y el río Chambo.
- O: provincia de Bolívar y cantón Riobamba

3. Características climáticas

a. Temperatura: 0°C - 22°C

b. Precipitación media anual: 750-2000 mm anuales

c. Clima:

De acuerdo al MAE (2012) el cantón Guano posee los siguientes climas:

Nival.- Se ubica sobre los 4.000 msnm de altura. La temperatura media anual es inferior a 4 °C. La precipitación anual esta sobre los 2000 mm y varía según la altitud.

Ecuatorial de alta montaña.- La oscilación térmica es inferior a los 12 °C y las precipitaciones superan los 750 mm anuales.

Ecuatorial meso térmico semi-húmedo.- tiene dos estaciones lluviosas que se presentan en los meses de febrero a mayo y de octubre a noviembre, se encuentra sobre los 3000 m de altura, la temperatura media oscila entre los 10 y los 12 °C.

Ecuatorial meso térmico seco.- El clima mesotérmico seco se presenta en el fondo de los valles. Las precipitaciones son inferiores a los 550 mm anuales y las temperaturas medias anuales fluctúan entre 12 y 22 °C.

4. Clasificación ecológica

De acuerdo al MAE (2012). El sistema de clasificación de ecosistemas para el cantón Guano comprende los siguientes: Bosque húmedo Montano (BhM, Bosque húmedo Sub Alpino (BhSA), estepa espinoso Montano Bajo (eeMB), estepa Montano (eM), bosque seco Montano Bajo (bsMB) y Nieve (On).

5. Características del suelo

De acuerdo al Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Guano (GADMG) está formado por suelos arcillosos, arenas, arenas finas, suelos francos, suelos franco arenosos, suelos limosos y suelos de afloramientos rocosos (GADMCG, 2014).

B. MATERIALES Y EQUIPOS

1. Materiales

Libreta de apuntes, esferos, lápices, marcadores, cartulinas, cds, resma de papel bond, pliegos de papel periódico, copias, impresiones, masqui.

2. Equipos

Teléfono celular, GPS, computadora, impresora, cámara digital, flash memory, vehículo.

C. METODOLOGÍA

Para la investigación se aplicaron técnicas de investigación bibliográfica y de campo de manera exploratoria, descriptiva y analítica.

De acuerdo a los objetivos específicos, se planteó la siguiente metodología:

1. Elaboración del diagnóstico situacional vinculado a la salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.

Se realizó el diagnóstico el cual incluye la identificación, descripción y análisis de los aspectos temporales, espaciales, simbólicos y socioculturales relacionados con la manifestación con el fin de determinar lo siguiente:

- a. Cómo y en qué medida la manifestación es reconocida por las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos como parte de su patrimonio cultural.
- b. Cómo y en qué medida los saberes, conocimientos, técnicas, usos y prácticas culturales asociados con la manifestación se transmiten de generación en generación y son recreados permanentemente por las comunidades y grupos en función de su medio y de su interacción con la naturaleza y la historia.
- c. Cómo y en qué medida los saberes, conocimientos, técnicas, usos y prácticas culturales asociados con la manifestación infunden a las comunidades y grupos involucrados un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyen a promover el respeto a la diversidad cultural y a los derechos.

2. Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano.

En el proceso para la elaboración del registro se tomó como referencia tres fases a seguir:

a. Etapa de aproximación

Se realizó el primer acercamiento al territorio y a los diferentes actores involucrados allí se establecieron los acuerdos y mecanismos a implementarse durante todo el proceso, como son coordinación, socialización de la propuesta y obtención de consentimiento libre, previo e informado.

b. Recopilación de la información

En esta etapa se identificó, recopiló y analizó la información documental como son fuentes primarias y secundarias; seguido del levantamiento o recopilación de información en campo, es decir obtener informaciones proporcionadas por los portadores de los conocimientos y a través de la observación directa de las prácticas socioculturales que aportaron a la descripción y significación de la o las manifestaciones del patrimonio inmaterial objeto del registro, esto se realizó por medio de observación directa y entrevistas.

c. Sistematización, categorización y valoración

En esta fase se analizó y sistematizó la información recopilada, describiendo las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.

El trabajo se basó en la metodología del instructivo para la Normalización del Patrimonio Cultural del INPC. Los parámetros a investigar fueron los siguientes:

- Datos de ubicación: provincia, cantón, parroquia, código, etc.
- Datos de identificación: comunidad, lengua, ámbito, subámbito, etc.
- Descripción: reseña del bien, fecha o período, alcance
- Portadores/Soportes: importancia para la comunidad, sensibilidad al cambio, etc.
- Valoración-Observaciones
- Anexos: referencias bibliográficas, video, audio, registro fotográfico, etc.
- Datos de control: nombre universidad, fecha de registro

Para la valoración se tomó en cuenta las características propuestas por el INPC, para calificar los criterios de cada manifestación. Los parámetros de valoración fueron:

– Vinculación a los ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial

La manifestación se enmarca en la definición y ámbitos del Patrimonio Cultural Inmaterial establecida en este documento.

– Transmisión intergeneracional y vigencia

Los conocimientos, saberes, técnicas y prácticas inherentes a la manifestación son transmitidos de generación en generación. En este proceso continuo de transmisión de los saberes, los significados son creados y recreados por las comunidades y grupos detentores en función de los contextos

sociales, económicos, políticos, culturales y/o naturales, manteniéndose la vigencia de la manifestación y su función sociocultural.

– **Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo**

La manifestación tiene relevancia histórica y significación social; es valorada y reconocida por la comunidad, grupo detentor y en ciertos casos por individuos como parte de su identidad y sentido de pertenencia.

– **Respeto a los derechos**

La manifestación se enmarca en el respeto a los derechos humanos, derechos colectivos y de la naturaleza y respeta los principios y normativas establecidos en la Constitución del Estado Ecuatoriano.

– **Equidad**

La manifestación se sustenta en el principio del Buen Vivir promoviendo la cohesión social, la reciprocidad, el fortalecimiento de las identidades, el bienestar social, colectivo y la participación local.

– **Respeto a la diversidad**

La manifestación se enmarca en el respeto a la diversidad y genera el diálogo intercultural.

– **Sentido social**

La manifestación no debe tener en sí misma un fin lucrativo. El aspecto lucrativo de la manifestación no debe sobreponerse al sentido social y cultural de la misma.

Para los estados de las manifestaciones se calificó de la siguiente manera en un puntaje de 0 a 28:

Tabla 1: Calificación para el estado de las manifestaciones

PUNTAJE	ESTADO DE LA MANIFESTACIÓN
1-6	Manifestación cultural inmaterial no vigente
7-13	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
14-20	Manifestación cultural inmaterial vigente
21-28	Patrimonio Cultural Inmaterial local

Para las características de valorización de las manifestaciones culturales se calificó de la siguiente manera:

Tabla 2: Calificación para la valorización de las manifestaciones

VALOR	%	CALIFICACIÓN
Muy bajo	0%-24%	1
Bajo	25%-49%	2
Medio	50%-74%	3
Alto	75%-100%	4

Para la validación se realizó entrevistas con las personas poseedoras y conocedoras de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial.

d. Cálculo de la muestra

Universo: 42851 habitantes

Muestra

N	42851
P	0,5
q	0,5
e	0,05
k	1,959964

$$n = \left(\frac{N(p * q)}{(N - 1) * \left(\frac{e}{k}\right)^2 + (p * q)} \right)$$

Tabla 3: Muestra

	Edad	Población	N° de encuestas
Niños	5-14	9435	94
Adolescentes	15-19	4442	45
Adultos < a 50 años	20-49	15727	157
Adultos > a 50 años	50-64	4239	43
Tercera edad	Más de 65 años	4027	41
Total		37870	380
n		380	

Nota: Mario Satán

3. Formulación del planteamiento filosófico y estratégico del plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

El planteamiento filosófico estratégico del plan de salvaguardia tuvo tres momentos:

a. **Análisis situacional**

El análisis del diagnóstico se desarrolló utilizando la matriz FODA, posteriormente se priorizaron los nudos críticos, los factores claves de éxito y análisis de involucrados.

b. **Formulación filosófica**

Dentro de la parte filosófica se revisó el marco normativo legal en el que está amparado el plan de salvaguardia y posteriormente se formuló la misión, visión y valores del plan.

c. **Formulación estratégica**

A partir de los nudos críticos y factores claves de éxito priorizados se procedió a formular objetivos estratégicos, políticas y estrategias.

- 2) Para la priorización de nudos críticos se planteó una tabla con valores dependiendo el grado de dificultad, impacto y duración con los siguientes valores:

Tabla 4: Valores de priorización de nudos críticos

Valor	Dificultad	Impacto	Duración
1	Bajo	Bajo	Corto plazo
2	Medio	Medio	Mediano plazo
3	Alto	Alto	Largo plazo

– **Dificultad**

Para 1: corresponde el criterio bajo, ya que la acción a implementar es considerada de fácil solución y se necesitan poco recursos económicos.

Para 2: corresponde al criterio medio, ya que la acción a implementar necesita conocimiento técnicos y recursos económicos que van de 5 dólares a 150 dólares.

Para 3: corresponde al criterio alto, ya que para la acción implementada se necesita, conocimientos técnicos especializados y recursos económicos de más de 151 dólares

– **Impactos**

Para 1: corresponde el criterio bajo, ya que este nudo crítico tienen un impacto relativamente insignificante.

Para 2: corresponde el criterio medio, ya que este nudo crítico afecta a la población local y causa daños considerables.

Para 3: corresponde el criterio alto, ya que este nudo crítico bien pudiera terminar con la actividad turística de la zona y causar daños imparables.

– **Plazo**

Para 1: corresponde el criterio corto plazo, ya que su solución puede ser inmediata en cuestión de uno o más de un trimestre.

Para 2: corresponde el criterio mediano plazo, ya que su solución puede ser en cuestión de no más de un año.

Para 3: corresponde el criterio largo plazo, ya que su solución puede tardar más de un año y esta dependerá de terceros.

3) Para la priorización de los factores claves de éxito se planteó una tabla con valores dependiendo el grado de calidad, productividad y exclusividad con los siguientes valores:

Tabla 5: Valores de priorización de factores claves de éxito

Valor	Calidad	Productividad	Exclusividad
1	Bajo	Bajo	Frecuente
2	Medio	Medio	Medio
3	Alto	Alto	Único

– **Calidad**

Para 1: corresponde el criterio bajo, ya que este factor clave de éxito no satisface las necesidades del cliente/ consumidor.

Para 2: corresponde el criterio media, ya que este factor clave de éxito satisface de alguna manera las necesidades del cliente/ consumidor.

Para 3: corresponde el criterio alta, ya que este factor clave de éxito satisface las necesidades del cliente/ consumido.

– **Productividad**

Para 1: corresponde el criterio bajo, ya que este factor clave de éxito es considerado de baja rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la empresa

Para 2: corresponde el criterio medio, ya que este factor clave de éxito da media rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la empresa.

Para 3: corresponde el criterio alto, ya que este factor clave de éxito da alta rentabilidad económica, ambiental, social y cultural para la empresa.

– **Exclusividad**

Para 1: corresponde el criterio común/frecuente, ya que este factor clave se puede encontrar en muchos lugares de la localidad, de la región o el país.

Para 2: corresponde el criterio media, ya que este factor clave se puede encontrar en algunos lugares de la localidad, de la región o el país.

Para 3: corresponde el criterio único, ya que este factor clave se puede encontrar en esta localidad.

d. Programas

Los programas se estructuraron de la siguiente manera.

- Objetivo
- Descripción del programa
- Proyectos
- Beneficiarios
- Presupuesto
- Plan Operativo Anual (POA) para la verificación de cada uno de los proyectos.

VII. RESULTADOS

A. **DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN GUANO**

1. Componente sociocultural

a) **Análisis demográfico**

El cantón Guano posee un total de 42841 habitantes de acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censo INEC (2010), que representa el 9,3% de la población total de la provincia de Chimborazo y con una tasa de crecimiento del 1.37% anual, este cantón cuenta con 11 parroquias rurales que representa el 82% de la población y dos parroquias urbanas que representa el 18% de la población. Ahora bien, de acuerdo a lo que señala el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Guano (2014), la población se distribuye de la siguiente manera: de 1 a 14 años con 14406 habitantes, de 15 a 19 años con 4442 habitantes, de 20 a 49 años con 15727 habitantes, de 50 a 64 años con 4239 y las personas que superan los 65 años en adelante con 4027 habitantes.

En cuanto a la distribución de la población a nivel de parroquias lo describiremos en la siguiente tabla:

Tabla 6: Distribución de habitantes por parroquias.

Parroquia	Total	%
Guano (La Matriz y El Rosario)	16517	38,5
Guanando	341	0,8
Ilapo	1662	3,9
La Providencia	553	1,3
San Andrés	13481	31,5
San Gerardo Paquicahuán	2436	5,7
San Isidro de Patulú	4744	11,1
San José de Chazo	1037	2,4
Santa Fe de Galán	1673	3,9
Valparaíso	404	0,9
TOTAL	42851	100

Nota: Instituto Nacional de Estadística y Censo (2010)

La mayor parte de la población con el 38,5% se encuentra ubicada en las parroquias La Matriz y El Rosario conformando la cabecera cantonal, en segundo lugar la parroquia rural con mayor población es San Andrés con 31,5%, seguida de San Isidro con el 11,1% de población, San Gerardo con el 5,7% de la población, Santa Fe de Galán con el 3,9% igualando con Ilapo que también alberga al 3,9% de la población, San José de Chazo con el 2,4%, La Providencia con el 1,3%, la parroquia Valparaíso con el 0,9% y finalmente la parroquia Guanando que alberga al 0,8% de la población.

b) Educación

En cuanto al tema de educación el cantón Guano ha modificado su modelo de gestión, produciendo cambios significativos en la calidad de la misma, dado que, las reformas educativas ejecutadas por el Gobierno del Ecuador han sido notorias a nivel nacional. Guano por su parte a través de este nuevo sistema mejoró su nivel educacional, su equipamiento e infraestructura, permitiendo en los estudiantes elevar su vocación por los estudios y a los profesores mejorar su calidad por la enseñanza.

Así pues como lo describe el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Guano PDOT (2014-2019) “la educación del cantón se encuentra integrado al distrito Guano – Penipe, agrupando 3 circuitos educativos, que alberga a 34 instituciones educativas, 31 fiscales, 2 fisco misionales y una particular” (p.143). Circuito 1 con 19 establecimientos que se encuentran en las parroquias de San Andrés y San Isidro, circuito 2 con 10 establecimientos ubicados en las parroquias La Matriz y San Gerardo y el circuito 3 con 5 establecimientos en ubicados en las parroquias de Ilapo y Santa Fe de Galán. En efecto acoge a 7128 alumnos de los cuales el 52,01% corresponde al género masculino y el 47,9% corresponde al género femenino, con un promedio de 210 estudiantes por plantel educativo. Cabe indicar que gran porcentaje de niños y jóvenes tanto de la zona rural como urbana han decidido salir a estudiar en instituciones de la ciudad de Riobamba debido a su cercanía, ciudad que además oferta educación superior permitiéndoles avanzar completar su formación.

c) Analfabetismo

En el cantón Guano existe un problema social muy preocupante que es el analfabetismo donde el Ministerio de Educación debe incursionar, este problema afecta al 10,8% en la población mayor a 15 años de acuerdo al INEC (2010). Por su parte el GADM de Guano (2016) ha tomado cartas en el asunto incursionando en la zona rural del canton con su proyecto “GUANO PUEDE” desde inicios del año 2016 involucrando a las parrquias San Andrés, Ilapo, Santa Fe de Galán, Valparaíso y San Isidro con 600 participantes de 22 comunidades, proyecto cuyo objetivo busca disminuir el analfabetismo del cantón.

d) Salud

Con respecto al tema de salud en el cantón Guano la infraestructura hospitalaria es deficiente al no contar con un hospital de primer orden, tan solo con un sub centro para la cabecera cantonal y un sub centro en cada parroquia. No obstante resulta llamativa la información proporcionada por el

GAD de Guano, manifestando que, la falta de un centro especializado para mujeres embarazadas ha obligado a los pobladores a trasladarse a los hospitales y clínicas privadas de la ciudad de Riobamba para ser atendidos, de manera que muchos guaneños nacen y se registran fuera de su cantón. No obstante otro problema es la existencia de barreras económicas, culturales y geográficas que limitan el acceso a los servicios de salud afectando principalmente la población pobre y que vive en zonas rurales con difícil acceso.

Sin embargo en las zonas rurales e incluso en la zona urbana han adoptado alternativas para tratar enfermedades permitiendo así el desarrollo de la medicina tradicional. La población guaneña posee riqueza en conocimientos plantas medicinales, misma que ha servido ancestralmente para prevenir y curar enfermedades sin la necesidad de acudir a un especialista y que gracias a la zona geográfica donde se ubica el cantón la naturaleza provee de plantas unas cultivadas de manera doméstica y otras que crecen de manera silvestre. Para la curación de enfermedades leves existen plantas específicas, mientras que para enfermedades complicadas se realiza la combinación de plantas. Entre las enfermedades más frecuentes y comunes que son curadas con plantas se encuentran: tos, gripe, dolores de estómago, cólicos menstruales, entre otros, mientras que las plantas medicinales más comunes son: toronjil, menta, llantén, ortiga, anís, sábila, manzanilla, tilo, hoja de aguacate, entre otros.

Para el caso de partos cuyas personas prefieren realizarlo de manera tradicional en la mayoría de las parroquias aún se puede encontrar a personas que gracias a su experiencia son encargadas del parto y dieta para la madre, otra característica importante que nuestro país posee es la existencia de curanderos quienes son los encargados de ahuyentar las malas energías que intentan perjudicar la salud de las personas mediante la utilización de varios elementos que la naturaleza provee, ya sea con plantas o animales, elementos como: ruda, marco, santa maría, romero, entre otros en lo que se refiere a plantas, mientras que los animales más utilizados son el cuy, gallina, ranas entre otros.

e) Organizaciones sociales

Las parroquias del cantón Guano se encuentran distribuidas por barrios o comunidades sumando 179 organizaciones principales, son de gran importancia y se encuentran administradas por directivas las cuales son elegidas de manera popular, a la vez estas directivas son las encargadas en gestionar los distintos proyectos para beneficio de su sector. Además en el cantón podemos encontrar de manera secundaria organizaciones sociales de menor importancia entre las cuales están clubes deportivos, juntas administradoras de agua potable, juntas de riego, hermandades religiosas,

asociaciones de productores agrícolas y asociaciones de transporte. En definitiva sumando todas las organizaciones sociales principales y secundarias el cantón Guano cuenta con 336 organizaciones cumpliendo cada una con su rol dentro de la sociedad.

f) Grupos étnicos del cantón

La población guaneña se encuentra distribuida por los siguientes grupos étnicos de acuerdo a datos obtenidos del INEC, (2010):

La mayor parte de la población representada por el 84,4% se define como mestiza, luego podemos encontrar que el 13,30% de la población se define como indígena y en menor porcentaje la población se define como blanca, afro ecuatoriano, montubio y mulata que entre todas suman el 2,26%. En el cantón Guano el idioma más utilizado con el 98% es el idioma español, en comparación con las personas que utilizan el idioma kichwa para comunicarse que es tan solo el 2%, debido a que estos dos sectores conviven interrelacionándose el uno con el otro.

g) Patrimonio cultural del cantón Guano

1) Patrimonio cultural tangible

En la parroquia El Rosario se encuentran un conjunto de ruinas arqueológicas pertenecientes al monasterio de la asunción, junto al mismo se encuentra el museo donde su principal elemento es la Momia de Guano, misma que es de gran atracción para los turistas. También se exhiben elementos como vasijas pertenecientes a la cultura Puruhá y por otra parte se exhiben las artesanías propias del cantón entre ellas están las alfombra y artículos de cuero.

2) Patrimonio cultural intangible

El patrimonio cultural intangible es aquel que se aloja en la memoria de las personas de gran significancia y valor para las culturas de las cuales el cantón Guano abarca un sin número de manifestaciones vinculadas al patrimonio intangible, entre las principales se encuentran festividades religiosas como la Navidad (Diciembre), Semana Santa (Abril), finados y las tradicionales fiestas en honor a los santos en parroquias, barrios y comunidades del cantón, de igual manera existe la celebración de festividades no religiosas como el Carnaval, Fin de año, Día de la madre y el Padre y otras fiestas fundacionales. La principal fiesta de Guano es su Cantonización que se celebra el 20 de Diciembre de cada año, la cual es acogedora de una gran cantidad de manifestaciones involucradas a los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial.

De igual manera los conocimientos y prácticas tradicionales que posee el cantón son de gran valor cultural, donde podemos describir a la gastronomía que oferta el cantón acogiendo a propios y extraños, las principales son: la exquisita fritada, cholas y empanadas guaneñas, mientras que en las distintas parroquias se ofrece el tradicional caldo de gallina y las papas con cuy, cada una esforzándose al momento de su preparación para sorprender a los comensales con sus recetas, además de estos platos existen comidas tradicionales como el jucho, champús, colada morada, fanesca, entre otras, haciendo de Guano un lugar con características únicas.

2. Componente económico

a) **Producción**

Con respecto al tema de producción el cantón Guano gracias a su ubicación geográfica ha permitido que se desarrolle el sector económico en tres sectores, siendo el más importante el sector primario donde se encuentra la agricultura y ganadería como lo describe la siguiente tabla:

Tabla 7: Población económicamente activa involucrada en actividades productivas del cantón Guano

	PEA
Sector primario	
Agricultura, silvicultura, Pesca y Ganadería	43,84
Sector secundario	
Manufacturas	15,13
Sector terciario	
Comercio	9,51
Construcción	8,70
Transporte y Almacenamiento	1,6
Administración Pública y Defensa	6,52
Amas de Casa	1,17
Enseñanza	1,14
Actividades de Alojamiento y servicios de alimentos y bebidas	1
Otras	1,7

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo (2010)

Nota: Mario Satán

De acuerdo al cuadro presentado el sector primario con el 44% de la población económicamente activa se dedica a actividades como la agricultura, silvicultura, pesca y ganadería, hay que tener en cuenta que estas actividades en algunos casos se encuentran destinadas para el autoconsumo y otra parte para la comercialización, lamentablemente los pequeños productores tienen limitado apoyo en técnicas agropecuarias que les permitan mejorar su producción y hacer de estas actividades una fuente rentable. En el siguiente sector se encuentra la manufactura donde el cantón hace prevalecer su nombre como una ciudad artesanal. Y finalmente en el siguiente sector se encuentra distribuido

en: comercio, construcción, transporte y almacenamiento, administración pública, amas de casa, actividades de alojamiento y servicio de alimentos y bebidas.

Como se mencionó en el párrafo anterior las actividades rurales se concentran principalmente en el sector agropecuario, siendo su principal problema procesos externos como el cambio climático y el constante cambio de la economía del país, afectando y produciendo pérdidas irreparables a su producción y por ende a su economía. En lo que respecta al sector agrícola el cantón Guano produce gran variedad de productos alimenticios entre los que se encuentran: arveja, brócoli, cebada, cebolla blanca, cebolla colorada, chocho, cilandro, haba, limón, maíz, nabo, papa, perejil, trigo y zanahoria amarilla, ajo, avena, pimienta, alfalfa, entre otros.

Por otra parte en el sector urbano la población se dedica a la manufactura, actividad considerada como alternativa laboral misma que con esfuerzo y dedicación han logrado que a esta ciudad sea reconocida como una ciudad artesanal. La población urbana también en gran parte se dedica al comercio, la construcción y otras actividades que han permitido su desarrollo económico a nivel personal y cantonal. De acuerdo al PDOT (2014-2019, p. 203) Estas actividades han atravesado y superado varios períodos siendo así que, antes de 1990 el cantón presenta un auge y expansión de la actividad artesanal y de formación de pequeñas y medianas industrias, para el año de 1990 y 2000 muchos negocios artesanales se ven afectados debido a la apertura de los mercados a nivel internacional y finalmente a partir del año 2000 en adelante la dolarización encareció los precios de los insumos y elevó los costos generales de producción, incrementando la competencia sobre todo de productos colombianos y chinos, desapareciendo la actividad artesanal y de pequeñas empresas familiares de Guano.

En la actualidad la comercialización de gastronomía, industria del cuero, hilandería y el turismo son actividades urbanas consideradas como productivas generadoras de empleo que de una u otra manera han beneficiado a los guaneños mejorando sus ingresos económicos.

b) Migración

El vínculo de los fenómenos ambientales y económicos en el cantón Guano prácticamente quebró a un gran número de pequeños agricultores, artesanos y de otros sectores que al no tener fuentes de sustento familiar se vieron obligados a migrar a ciudades alejadas de su cantón. Otro factor, que al parecer también influyó a las familias a trasladarse a otras ciudades fue la oportunidad de educar a los hijos en universidades de las principales ciudades del país (Quito, Guayaquil, Cuenca y

Riobamba ciudad aledaña a Guano), permitiendo que las familias se trasladen de forma definitiva y a la vez esto les ha permitido la creación de sus negocios en estas ciudades y de acuerdo al INEC (2010) el número de emigrantes es equivalente al 4,54%.

3. Vialidad

En cuanto a vialidad el 60% se encuentra en buen estado, en la cabecera cantonal conformada por las parroquias La Matriz y El Rosario que cuentan con 27 km de vía asfaltada, al igual que en las comunidades de la Capilla - Los Elenes - Santa Teresita cuentan con 4 km de vía en buen estado, por otra parte las vías de San Gerardo-Yuigan Los Elenes, Langos Panamericana-Los Moteles y Langos Panamericana -Los Elenes son de primer orden, mientras que el 40% de la red vial que contempla vías de segundo y tercer orden hacia barrios y comunidades se encuentran en mal estado.

4. Servicio eléctrico

El servicio de energía eléctrica de Guano depende del Sistema Nacional, área de concesión de la Empresa Eléctrica Riobamba S. A. (EERSA) que actualmente abastece de energía eléctrica a este sector según el PDOT de Guano (2010). Por su parte el servicio de alumbrado público tiene una cobertura del 75 % para la zona urbana del cantón beneficiando a los barrios Santa Ana, El Rosario, La Matriz, La Magdalena, San Pedro, La Inmaculada, Espíritu Santo y Santa Teresita. Mientras que para los barrios y comunidades periféricas solamente cuentan con un 25% de cobertura ya sea por la falta de presupuesto o la deficiente gestión para solicitar este servicio.

5. Servicio de agua

Con respecto a la cobertura de agua para consumo humano en el cantón es baja, especialmente para las zonas rurales que debido a su ubicación geográfica dificulta el acceso a la misma. De acuerdo al GADMCG (2014, p. 242) las parroquias con mayor cobertura de servicio de agua para consumo humano son San Andrés (49%), Guano (46%) y San Gerardo (25%), mientras que el servicio de agua de consumo humano para los sectores periféricos que comprende las comunidades Miraflores Alto, y Alacao tienen servicio de la Regional Monseñor Leónidas Proaño. Para el sector de Los Langos existe deficiencia en el servicio de agua para consumo humano y captan agua de la red que conduce a Riobamba, en fin este es uno de los mayores problemas que perjudican el avance y desarrollo hacia un mejor cantón.

B. INVENTARIO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO.

Para el inventario de las manifestaciones del PCI en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo se empleó el instructivo para fichas de registro e inventario. (Ver Anexo 1 y Anexo 2).

1. Fichas de inventario PCI

a. Técnicas y saberes productivos tradicionales

Ficha 1: Siembra con yunta




 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						CÓDIGO	
						IM-06-07-58-000-15-000001	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN							
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano				
Parroquia:	SANTA FE DE GALÁN	Urbana		Rural	X		
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL						
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	770197	Y	9835427	Z	3648	
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL							
							
Descripción de la fotografía: Yugo, timón y reja utilizados para el arado.							
Código fotográfico: IM-06-07-58-000-15-000001_1.JPG							
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN							
Denominación				Otra (s) denominación (es)			
LA SIEMBRA CON YUNTA				D1		N/A	

	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
SABIDURÍA ECOLÓGICA TRADICIONAL	AGRODIVERSIDAD		
Breve reseña			
<p>Las labores agrícolas han experimentado un cambio significativo, el trabajo en el campo fue realizado de forma manual o con la ayuda de animales de tiro durante siglos lo que llevaba aparejado un alto coste de producción y tiempo que empezó a cambiar con la mecanización de las tareas del campo.</p> <p>La llegada del tractor a los campos en la década de los 60 del pasado siglo cambió la situación de forma progresiva al permitir el uso de aperos con mayor eficacia (Sánchez, A. 2010, p. 166).</p>			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>La siembra con yunta, proceso donde en primer lugar se realiza preparación del terreno, para esto los dueños del mismo lo abonan con excremento de animales ya sea vacuno, ovino o de especies menores como cuy y gallina, de este modo durante todo el proceso de crecimiento del sembrío tendrá alimento y como resultado producirá una excelente cosecha.</p> <p>A continuación para proceder a la siembra en primer lugar se arma la yunta que está compuesta por dos cabezas de ganado vacuno jóvenes (terneros) a los cuales mientras crecen se los va instruyendo para amansarlos, para el armado de la yunta es necesario de la reja (madera de 80cm de alto por 50cm de ancho que contiene una punta metálica en la parte final con una manceras que sirve para dar dirección y rectitud a los surcos), esta herramienta va unida al timón (madera alargada de aproximadamente 3 o 4m que va desde el suelo hacia el yugo) que sirve para mantener distancia entre las pisadas del ganado y el surco evitando que se llenen de tierra, finalmente se encuentra el yugo mismo que es colocado en la cabeza de los ganados, los cuales con su fuerza arrastran y junto con todas las herramientas descritas dando origen a los surcos.</p> <p>Una vez armada la yunta el arador es el encargado de manejar la reja a través de la manceras y de hacer surcos de manera paralela y equitativa en todo el terreno, mientras el arador y la yunta realizan los surcos otra persona es la encargada de la siembra que en una shigra (bolsa) lleva la semilla que anteriormente fue remojada en agua para su rápida germinación y va depositando de 2 a 3 semillas en el caso del maíz cada 40cm aproximadamente. Dependiendo de la extensión del terreno se realizaba una parte en la mañana y otra en la tarde, en ocasiones se necesitaba de dos o tres días para terminar el arado de los terrenos. En el caso de querer terminar pronto con el arado se procede a pedir la presta de mano y se alquila una yunta extra.</p> <p>Mientras tanto este proceso era acompañado de un tradicional almuerzo compuesto un caldo de gallina criolla y de papas con cuy, y un buen ají picante que se le acompañaba con un vaso de chicha de jora. Después del almuerzo los huesos de los cuyes eran arrojados en los terrenos para que este produzca una buena cosecha. La chicha de jora no solo era servida en el almuerzo sino durante todo el proceso de siembra ya que antiguamente era considerado como refresco principal, mismo que proporcionaba energía para seguir con la labor.</p>			
Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Labor que se realizaba en época de siembra de noviembre a diciembre.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Las yuntas eran utilizadas en varios lugares de la región sierra y parte de la región costa.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Yunta	Animal	Guano-Chimborazo	Compra

Semilla de maíz	Vegetal	Guano-Chimborazo	Propio						
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición						
Timón	Madera	Guano-Chimborazo	Compra o herencia						
Reja	Madera y punta metálica	Guano-Chimborazo	Compra o herencia						
Yugo	Madera	Guano-Chimborazo	Compra o herencia						
5. PORTADORES/SOPORTES									
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Colectividades	Pueblo guaneño	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
X	Padres-hijos	Esta actividad fue transmitida desde los ancestros los cuales eran los encargados en transmitir a sus generaciones nuevas para que ellos a la vez las transmitan a sus próximas generaciones.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	Tradicionalmente los jóvenes acompañaban a sus padres durante el proceso de arado, en el cual los padres les permitían aprender, esta enseñanza era muy complicada debido a que se requería de fuerza y personalidad para dirigir la yunta.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Actividad de mucha importancia antes de la aparición de tractores para el arado, actividad que se realizaba en época de siembra principalmente del maíz esperando obtener una buena cosecha.									
Sensibilidad al cambio									
X	Alta	Actualmente esta práctica se encuentra en estado vulnerable dado que en la mayoría de las parroquias ha desaparecido casi en su totalidad por la utilización de maquinarias las cuales facilitan la labor del arado y la siembra. Gran parte de las personas mantienen guardadas sus herramientas por lo que esta práctica ya no es transmitida hacia las generaciones actuales y en el futuro terminará por desaparecer en su totalidad si no se interviene a tiempo para su recuperación.							
	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad					
CUNULATA MARIO	CENTRO PARRROQUIAL	N/A	MASCULINO	N/A					
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito						
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A						
IM-06-07-50-000-15-000015-CUY CON PAPAS	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A						
IM-06-07-50-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A						

IM-06-07-50-000-15-000021-CARIUCHO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-50-000-15-000022-PAPAS CON CUY EN SALSA DE SAMBO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-50-000-15-000023-AJÍ CON PEPA DE SAMBO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

Ficha 2: Tinturado de lana de borrego

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-53-000-15-000002	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	LA PROVIDENCIA	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	768638	Y	9829280	Z 3372
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Lana de borrego procesada y tinturada					
Código fotográfico: IM-06-07-53-000-15-000002_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
TINTURADO DE LANA DE BORREGO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD				
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
El tinturado de lana de borrego en la parroquia La Providencia, cantón Guano, provincia de Chimborazo, fue una actividad que se realizaba a diario para la confección de ponchos y cobijas, actividad tradicional cuya principal materia prima se consigue fácilmente de las ovejas se extraía la lana y para su tinturado se utilizaba					

elementos que se encontraban en la naturaleza como el tocte y una especie de cochinilla.

A pesar que el tejido de lana de borrego ha venido decayendo en los últimos años, aún se mantienen estas tradiciones de tinturado de la lana pero ya no con fines textiles sino solos para fines de demostración en ferias realizadas por el municipio de Guano.

Para el tinturado de lana de borrego primero se debe lavar varias veces la lana hasta que quede blanca y limpia, una vez limpia se procede al tinturado. Para el tinturado se usa colorantes naturales como:

-Tocte o nogal: se utiliza las hojas y cortezas del fruto verde, para lo cual se procede a cocinarlos, de la cual se obtiene un líquido café que es utilizado como tinte.

-Cochinilla (*Chrysomphalus dictyospermi*): antiguamente se usaba a este insecto, de la cual se extraía un tinte rojo, extraído únicamente de las hembras, que previamente deben ser secadas.

- Shumibarba o liquen: se muele el liquen y este se usa para teñir da un color habano claro.


Y finalmente para obtener otros colores se utiliza colorantes artificiales como anilinas etc.

Para que se fije mejor el pigmento se usa sal en grano y limón, posterior a esto se coloca en una olla con agua hirviendo, se agrega el tinte y finalmente se lava para escurrir el sobrante, se deja secar y se procede a hevillar, quedando lista para tejer artículos de lana de borrego.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Cada vez que la lana del ganado ovino se encontraba en época de cosecha o de tresquilado esta era comercializada para su posterior tinturado y confección de artículos de lana.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El tinturado de lana de borrego es una manifestación que ha sido desarrollada desde tiempos anteriores en esta parroquia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Tocte		Vegetal	Guano-Chimborazo	Cosecha	
Shumibarba		Vegetal	Guano-Chimborazo	Cosecha	
Cochinilla		Animal	Guano-Chimborazo	Cosecha	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Olla		Metal	Guano-Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	Parroquia La Providencia
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	Esta manifestación ancestral procede de tiempos muy antiguos cuando no existían las tecnologías de hoy y las personas se ingeniaron para dar colorido a sus prendas de vestir con materiales que la naturaleza les brindaba.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Esta manifestación ancestral fue transmitida desde los antiguos habitantes de la parroquia los cuales dejaron como herencia a sus hijos y estos a su vez lo transmitieron a sus generaciones futuras.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El tinturado de lana de borrego se lo realizaba para adornar sus prendas de vestir las cuales eran utilizadas en fiestas y el diseño y color dependía de la habilidad del artesano, además en muchos de los casos se comercializaban estos artículos.				
Sensibilidad al cambio				
X	Alta	Actualmente esta se encuentra en estado vulnerable debido a la migración en busca de mejoras de su calidad de vida, puesto que esta actividad no representa ingresos económicos. Las pocas familias que aún realizan esta actividad solo lo hacen por demostración en ferias turísticas y mas no la ven como una actividad rentable y para el tinturado utilizan elementos artificiales por comodidad y rapidez.		
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo
ARELLANO GEOVANNY		LA PROVIDENCIA	N/A	MASCULINO
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito
IM-06-07-50-000-15-0000003-TRESQUILADO DE LANA DE BORREGO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD
9. ANEXOS				
Textos		Fotografías	Videos	Audio
N/A		N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 3: Tresquilado de lana de borrego

 			
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		CÓDIGO	
		IM-06-07-50-000-15-000003	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN			
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano
Parroquia:	GUANO	Urbana	Rural X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES		
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	757308 Y	9825126 Z 3006
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL			
			
Descripción de la fotografía: Proceso de tresquilado de borrego			
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000003_1.JPG			
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
Denominación	Otra (s) denominación (es)		
TRESQUILADO DE LANA DE BORREGO	D1	N/A	
	D2	N/A	
Grupo social	Lengua (s)		
MESTIZO	L1	ESPAÑOL	
	L2	N/A	
Subámbito	Detalle del subámbito		
TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD		
Breve reseña			
N/A			
4. DESCRIPCIÓN			
<p>El tresquilado de la lana se lo realiza a las ovejas adultas, este proceso se lo realiza a modo de aseo para los ovinos debido a que entre sus lanas se encuentran bacterias, garrapatas y otros insectos que pueden enfermar al animal.</p>			




El proceso inicia con amarrar al animal las cuatro patas para evitar que se escape, luego con una tijera muy finase procede a cortar toda la lana casi al ras de la piel del animal, después de esto se le suelta a la oveja y por las noches se le cubre con alguna tela para que no se enferme por el frío, esto se lo hace hasta que la lana crezca un poco.

La lana obtenida de las ovejas tresquiladas es comercializada en los mercados de San Andrés y de Riobamba.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cada vez que la lana de las ovejas se encuentre larga.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El tresquilado de las ovejas aún se lo realiza en la mayoría de las parroquias del cantón y el producto es comercializado en las ciudades más cercanas.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Tijeras		Metal	Riobamba-Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	La necesidad de vestirse en tiempos ancestrales obligó a buscar distintas formas y una de ellas fue la crianza de animales domésticos no solo para consumir su carne sino también para utiliza su piel y su pelaje para elaborar prendas de vestir.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El tresquilado de lana de borrego es un proceso muy sencillo que no necesita de mucha experiencia y es por esto que los conocedores de esta práctica enseñan a sus descendientes a tresquilar a sus ovejas y muchas de las personas lo realizan en sus tiempos libres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Antiguamente a lana obtenida de las ovejas servía para la elaboración de prendas de vestir artesanales, hoy en día la mayoría de personas después de cortarla la comercializan y convertida en materia prima para confección de prendas de vestir en fábricas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	El tresquilado de lana se encuentra vigente, aunque la mayoría de personas han abandonado la crianza de ganado ovino debido a que la comercialización de este no representa ganancias y las personas prefieren trabajar en la agricultura o criar otro tipo de ganado.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ARELLANO GEOVANNY		GUANANDO	N/A	MASCULINO	N/A

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
IM-06-07-50-000-15-0000002-TINTURADO DE LANA DE BORREGO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

Ficha 4: Usos del guarango

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000004	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Usos del guarango					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000004_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
USOS DEL GUARANGO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD				
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
El uso del guarango (<i>Caesalpinia spinosa</i>), árbol nativo de Sudamérica, sus características es: muy espinoso, con flores verde amarillentas, y largas legumbres llenas de pequeñas semillas marrones, es muy exitosa en propagarse invasivamente (Terra incógnita, 2008).					

En el cantón Guano, provincia de Chimborazo, este árbol fue ampliamente utilizado por la población, por un lado, la mayor parte de personas masticaban sus vainas tiernas, pues se decía que éstas ayudaban a fortificar la dentadura y las encías.

Por otra parte, la población utilizaba la leguminosa del árbol como materia prima para curtir el cuero, cabe mencionar que la población de Guano se destaca en el país por su amplia producción en artículos de este tipo, así que en un principio este material antes de la llegada de los químicos sirvió como la única forma de curtir los cueros en aquel entonces.

Para el proceso se tenía que hacer secar bien al fruto de este árbol que son unas vainitas, para luego ponerlas con suficiente agua a hervir en pailas grandes, siendo el producto de este proceso lo que se utiliza una vez ya frío para curtir los cueros.




Hoy ya no se utiliza para nada el guarango en Guano, sino más bien como una fuente de ingresos para unas pocas personas que se dedican a recolectar este producto para vendérselo a compradores peruanos, que le llevan al Perú en donde se conoce le sacan el extracto de guarango para diferentes fines, principalmente para fines cosmetológicos, y para exportar el extracto a países de Europa.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	El fruto de esta planta era cosechado cada año.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	El uso del guarango se lo utilizaba exclusivamente para curtir el cuero debido a que Guano desde el pasado ha sido productor de artículos de este tipo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Vaina del guarango		Vegetal	Guano-Chimborazo	Cosecha	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Paila		Bronce	Guano-Chimborazo	Compra o herencia	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Antiguamente utilizado para la curtiembre del cuero de manera tradicional con productos naturales antes de la llegada de productos químicos que reemplazaron al guarango.					

Sensibilidad al cambio					
X	Alta	Actualmente esta práctica ha desaparecido en su totalidad por la utilización de químicos ya que es mucho más fácil y rápido.			
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CHAVARREA EDGAR		LA MATRIZ	2900082	MASCULINO	64
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A		N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

b. Gastronomía

Ficha 5: Fritada

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000005	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: plato de fritada compuesta por mote papas, chorizo, llapingachos, chorizo y maduro.					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000005_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
FRITADA CON CHORIZO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Plato tradicional reconocido a nivel nacional, diferente a fritadas de otras ciudades debido a que en esta ciudad se le agrega el chorizo (carne de cerdo molida con condimentos envuelta en tripa de cerdo); este plato al momento de servirlo se lo puede acompañar de la tradicional chicha huevona y ají.					

4. DESCRIPCIÓN

INGREDIENTES

Carne de cerdo
Chorizo
Maíz pelado para el mote
Maíz con cáscara para el tostado
Papas
Acompañado
Lechuga
Tomates de carne
Cebollas (blanca y colorada)
Limones
Maduros
Sal
Aliños
Condimentos (ajo, achiote molido)
Chicha de jora

PREPARACIÓN

Para obtener la fritada se debe poner en una paila de bronce la carne de cerdo picada en pedazos mientras se cocina un poco se le agrega ½ litro de chicha de jora, cebolla picada en trozos pequeños, dientes de ajo picados, achiote molido, sal y aliños al gusto, luego hay que dejarla cocinar en un promedio de una hora y media a dos horas removiéndola cada 10 minutos para que no se queme.

Mientras se cocina la fritada se aprovecha el tiempo para preparar los otros elementos que acompañan a la fritada. En un recipiente a parte poner a cocinar el maíz pelado para obtener el mote y también se procede a realizar el tostado, en otro recipiente se pone a cocinar las papas peladas agregando sal y condimentos al gusto para posteriormente preparar los llapingachos, para lo cual se debe aplastar las papas y se le agrega achiote para darle color, moldearlas y finalmente ponerlas en una sartén a fuego lento para dorarlas.

Con la cebolla, tomate y limón se prepara el curtido para agregar en el plato de fritada.

MONTAJE DEL PLATO DE FRITADA

En un plato tendido agregar una o dos cucharadas de mote seguido de tres o cuatro trozos de fritada, agregarle 2 llapingachos, un trozo de chorizo, tostado y finalmente el curtido de cebolla con tomate.

Este plato tradicional que contiene como ingrediente al chorizo, mismo que lo diferencia de las otras fritadas y solo se lo hace en la cabecera cantonal, en las demás parroquias del cantón es la fritada común sin chorizo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual	La preparación de la fritada en el cantón Guano es tradicional y se la prepara todos los días para su comercialización.		
X	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Plato muy reconocido y apetecido por la mayoría de los ecuatorianos pero lo que le diferencia a la fritada de Guano es que se le agrega el chorizo.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Carne de cerdo		Animal	Guano-Chimborazo	Compra
Chorizo picada en trozos de 5 centímetros		Animal	Guano-Chimborazo	Compra

Maíz pelado para el mote	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Maíz con cáscara para el tostado	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Papas	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Condimentos (ajo, achiote molido)	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Chicha de jora	Otro	Guano-Chimborazo	Compra						
Acompañado		Guano-Chimborazo	Compra						
Lechuga	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Tomates de carne	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Cebollas (blanca y colorada)	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Limones	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Maduros	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra						
Sal	Otro	Guano-Chimborazo	Compra						
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición						
Paila de bronce	Metal	Riobamba-Chimborazo	Compra						
Cuchara mama	Madera	Guano-Chimborazo	Compra						
5. PORTADORES/SOPORTES									
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	N/A							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	En la transmisión de este saber se combinan la enseñanza de padres a hijos quienes se instruyen con sus padres. Mientras que de maestro-aprendiz debido a que muchas de las personas que hacen fritada no tienen hijos y contratan empleados los cuales a través del tiempo obtienen experiencia.							
X	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Comida tradicional antes preparada especialmente en fiestas populares y actualmente es comercializada siendo una fuente de ingresos económicos para las familias del cantón.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	Manifestación vigente y el único cambio que ha sufrido es que antiguamente se la preparaba a leña y hoy en día la mayoría lo realiza a gas.							
	Media								
X	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad					
GUIJARRO ROSA	GUANO-CALLES LEÓN HIDALGO 10-12 Y ELOY ALFARO	2900426	FEMENINO	67					

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
IM-06-07-50-000-15-000006-CHICHA HUEVONA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

Ficha 6: Chicha huevona

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000006	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	X	Rural	
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Vasos de chicha huevona					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000006_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CHICHA HUEVONA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
La chicha huevona es una bebida típica del cantón Guano, habitualmente es un acompañante del plato de fritada.					

4. DESCRIPCIÓN

La chicha huevona se prepara con los siguientes ingredientes:

Chicha de jora
Huevos
Cerveza
Coca cola
Azúcar
De trago (alcohol)
Bicarbonato

PREPARACIÓN

Colocar en un recipiente la chicha de jora, agregar el ½ litro de cerveza, ½ litro de coca cola y los 100ml de trago para darle un sabor más agradable, en un recipiente aparte batir la clara de huevo junto con el bicarbonato, agregar el azúcar poco a poco hasta obtener una especie de crema, agregarlo al recipiente donde se encuentra la chicha, batirlo suavemente y está listo para servirse.

Esta bebida se la prepara en la cabecera cantonal únicamente.




Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
	Anual	Bebida elaborada todos los días y es un complemento de la fritada que se realiza en el cantón.	
X	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Bebida muy reconocida y apetecida por muchos de los visitantes que llegan al cantón debido a que es el único lugar donde se prepara esta bebida.	
	Provincial		
X	Regional		
	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Chicha de jora	Otro	Guano-Chimborazo	Elaboración
Huevos	Animal	Guano-Chimborazo	Compra
Cerveza	Otro	Guano-Chimborazo	Compra
Coca cola	Otro	Guano-Chimborazo	Compra
Azúcar	Otro	Guano-Chimborazo	Compra
De trago (alcohol)	Otro	Guano-Chimborazo	Compra
Bicarbonato	Otro	Guano-Chimborazo	Compra
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Jarra	Plástico	Guano-Chimborazo	Compra

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Al igual que la fritada la transmisión de este saber se combinan la enseñanza de padres a hijos quienes se instruyen con sus padres; mientras que de maestro-aprendiz debido a que muchas de las personas que hacen chicha huevona no tienen hijos y contratan empleados.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Bebida ancestral preparada para ceremonias y mingas debido a su poder energético, también se la utiliza como bebida alcohólica.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Actualmente se encuentra en estado vigente y el único cambio que ha sufrido el recipiente donde se lo realiza que antes se preparaba en barriles y en la actualidad se la prepara en recipientes plásticos.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUIJARRO ROSA	GUANO-CALLES LEÓN HIDALGO 10-12 Y ELOY ALFARO	2900426	FEMENINO	67
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-50-000-15-000005-FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 7: Chicha de jora

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000007 IM-06-07-55-000-15-000007	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO, SAN GERARDO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA CANTONAL, CABECERA PARROQUIAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Vasos de chicha de jora a					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000007_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CHICHA DE JORA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
La chicha de jora es el ingrediente principal para la preparación de la chicha huevona, en algunas parroquias del cantón las elaboran para beberlas a manera de refresco o en fiestas familiares o de pueblo.					
4. DESCRIPCIÓN					
La chicha de jora es una bebida tradicional que se prepara con los siguientes ingredientes:					
Agua Jora (maíz germinado) Panela					

PREPARACIÓN




En un recipiente con agua se pone a cocinar la jora junto al dulce de panela por un periodo de 1 hora, se deja fermentar de dos a tres días y está lista para servirse.

Bebida que se realizaba en la mayoría de las parroquias del cantón, hoy en día solo la realiza en la cabecera cantonal y en la parroquia San Gerardo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Bebida elaborada todos los días y es un complemento de la fritada que se realiza en el cantón.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Bebida muy reconocida y apetecida por muchos de los visitantes que llegan al cantón.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Jora (maíz germinado)		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Panela		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Barril de chicha		Madera	Guano-Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
X	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Esta manifestación al igual que la fritada se transmite de padres a hijos quienes se instruyen con sus padres lastimosamente la chicha de jora se ve en la mayoría de casos sustituida por bebidas gaseosas por lo que solo es utilizada en el cantón para la elaboración de chicha huevona.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Bebida ancestral preparada para ceremonias y mingas debido a su poder energético, también se la utiliza como bebida alcohólica.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta manifestación se encuentra vigente pero lastimosamente la chicha de jora ha sido en la mayoría de casos sustituida por bebidas gaseosas.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad	
GUIJARRO ROSA	GUANO-CALLES LEÓN HIDALGO 10-12 Y ELOY ALFARO	2900426	FEMENINO	67	

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
IM-06-07-50-000-15-000005-FRITADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-50-000-15-000020-PONCHE	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

Ficha 8: Cholas de Guano

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000008	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tradicionales cholas de Guano					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000008_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CHOLAS DE GUANO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Historia de las Cholas de Guano Estos panes se preparan desde hace 130 años, se presume que una fiesta mientras hacían pan a alguien se le ocurrió hacer algo diferente, añadiéndole relleno de dulce, esto se lo atribuye a la Sra. Mariana Jaramillo quien es la iniciadora de las Cholas de Guano. Otra historia hace alusión a que hace muchísimos años en la ciudad de Guano existían dos señoritas muy bonitas que vendían pan con ralladura o panela ocasionalmente dos jóvenes riobambeños entraron a comprar					

pan en su tienda, al ver a las hermosas damas se enamoran de ellas, razón por la cual desde aquel momento los jóvenes bajaban con más frecuencia hacia Guano, con el pretexto de comprar pan a verlas a ellas, en una de sus conversaciones para ponerse de acuerdo en bajar hacia Guano, el uno le dice al otro, vamos a ver a las cholas de Guano refiriéndose a las damas, motivo por el cual desde aquel entonces al pan con ralladura se lo conoce como las “cholas de Guano”.

4. DESCRIPCIÓN

Para la preparación de las Cholas de Guano se necesita de los siguientes ingredientes:

Harina de trigo
Huevos
Manteca de chanco
Levadura
Sal
Azúcar
Panela o ralladura

PREPARACIÓN




En un recipiente colocar la harina, huevos, manteca de chanco, levadura, una pequeña cucharadita de sal y una taza de azúcar; a continuación amasarla hasta obtener una masa espesa, cuando esté listo hay que moldearlo dándole una forma redondeada, finalmente agregar la ralladura o panela molida en el centro de la masa moldeada, luego se procede a exponerlas al fuego en horno de gas o leña por un periodo de 25 a 30 minutos hasta que obtenga un color amarillo oscuro, se deja enfriar por 10 minutos y está lista para servirse.

La elaboración de las Cholas de Guano se las realiza a partir de las 6 de la mañana y dura aproximadamente una hora hasta entrar al horno, después se le deja enfriar y a partir de las 9 de la mañana empieza su comercialización.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Artesanos de la ciudad de Guano elaboran todos los días este sabroso pan para comercializarlo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las Cholas son muy conocidas a nivel nacional pero Guano es el único lugar donde las preparan y es por eso que se llaman Cholas de Guano.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Harina de trigo		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Huevos		Animal	Guano-Chimborazo	Compra	
Manteca de chanco		Animal	Guano-Chimborazo	Compra	
Levadura		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Sal		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Azúcar		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Panela o ralladura		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Horno de leña		Otro	Guano-Chimborazo	Construcción	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo o de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	MARIANA	130	Inventora de las cholas	Guano	La Matriz

	JARAMILLO								
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	Algunos de los actuales artesanos elaboradores de cholas fueron trabajadores de la señora Mariana Jaramillo, donde aprendieron el oficio, otros lo han aprendido de los artesanos más antiguos que aún viven.							
X	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
	Padres-hijos	Muchos de los que hoy en día realizan las cholas lo han aprendido de los más antiguos artesanos de cholas y ellos lo transmiten a sus futuras generaciones para que esta manifestación se mantenga vigente por mucho tiempo.							
X	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Son conocidas como una tradición de Guano, quien más las consume es el turista y la gente de Guano compra para obsequiar a sus familiares, esta manifestación es única a nivel nacional, por lo que las personas que lo realizan lo hacen con mucho orgullo.									
Sensibilidad al cambio									
	Alta	Actividad vigente que se la realiza todos los días, el único cambio que ha sufrido es la forma de elaboración puesto que de todos los artesanos solo 4 personas aún las elaboran en hornos de leña y el resto en hornos a gas.							
X	Media								
	Baja								
7. INTERLOCUTORES									
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad				
CARRILLO LUIS		GUANO-BARRIO SANTA ANITA	0995138068	MASCULINO	43				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS									
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito					
IM-06-07-50-000-15-000009-EMPANADAS DE QUESO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMÍA	N/A					
9. ANEXOS									
Textos		Fotografías	Videos		Audio				
N/A		N/A	N/A		N/A				
10. DATOS DE CONTROL									
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO									
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01						
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05						
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05						
Registro fotográfico: SATÁN MARIO									

Ficha 9: Empanadas de queso

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000009	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	X	Rural	
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Tradicionales cholas de Guano					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000009_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
EMPANADAS DE QUESO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Las empanadas de queso son un derivado de las tradicionales cholas de Guano que se diferencia por ser un pan de sal con relleno de queso.					

INGREDIENTES

Harina de trigo
Huevos
Manteca de chanco
Levadura
Sal
Queso

PREPARACIÓN




En un recipiente agregar la harina, huevos, manteca de chanco, levadura y sal al gusto; a continuación amasarla hasta obtener una masa espesa, cuando esté listo hay que moldearlo dándole una forma redondeada, finalmente agregar el queso rallado en el centro de la masas moldeadas, luego se procede a exponerlas al fuego en horno de gas o leña por un periodo de 25 a 30 minutos hasta que obtenga un color amarillo oscuro, se deja enfriar por 10 minutos y está lista para servirse.

Al igual que la elaboración de las Cholas de Guano se las realiza a partir de las 6 de la mañana y dura aproximadamente una hora hasta entrar al horno, después se le deja enfriar y a partir de las 9 de la mañana empieza su comercialización.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Artesanos de la ciudad de Guano elaboran todos los días este sabroso pan para comercializarlo.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Al no ser muy populares son desconocidas por las personas, pero son muy apetecidas por los locales.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Harina de trigo		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Huevos		Animal	Guano-Chimborazo	Compra	
Manteca de chanco		Animal	Guano-Chimborazo	Compra	
Levadura		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Sal		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Queso		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Horno de leña		Otro	Guano-Chimborazo	Construcción	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	Practica recientemente descubierta, siendo un derivado de las cholas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Muchos de los que hoy en día realizan las cholas lo han aprendido de los más antiguos artesanos de cholas siendo las empanadas un derivado de las cholas que			
X	Maestro-aprendiz				

	Centro de capacitación	en vez de ralladura esta contiene queso en su interior.		
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Resultado de una derivación de las tradicionales cholas, las empanadas pasaron a ser comercializadas en el cantón.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	N/A		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARRILLO LUIS	GUANO-BARRIO SANTA ANITA	0995138068	MASCULINO	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-50-000-15-000008- CHOLAS DE GUANO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 10: Jucho

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000010	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA SPARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Cesta con capulíes, ingrediente principal del tradicional Jucho					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000010_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
JUCHO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					

4. DESCRIPCIÓN

El jucho, bebida tradicional cotidiana que se prepara en las provincias de la sierra centro ecuatoriana, su masiva preparación y consumo está asociado a la época de Carnaval (Pawkar Raymi) cuando en la zona es tiempo de cosecha de frutas, simboliza productividad de las tierras ocasionando felicidad a las familias guaneñas.

INGREDIENTES

Capulíes
Duraznos
Harina de maíz
Canela
Clavo de olor
Panela
Azúcar

PREPARACIÓN

En un recipiente con agua colocar el capulí y los duraznos cortados en trozos pequeños, se lo deja hervir por 20 minutos, posteriormente se le agrega las especias como la canela, el clavo de olor y el anís estrellado, finalmente se agrega panela o azúcar, se deja hervir por 10 minutos más y está listo para servirse.

La bebida se la puede servir fría o caliente.




Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
X	Anual	Se la prepara en época de cosecha de capulí generalmente en época de carnaval.		
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Bebida conocida y preparada en la sierra ecuatoriana con mayor énfasis en la provincia de Chimborazo por su abundancia en arboles de capulí.		
	Provincial			
X	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Capulíes		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Duraznos		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Harina de maíz		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Canela		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Clavo de olor		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Panela		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Olla		Metal	Guano-Chimborazo	Compra
Cuchara mama		Madera	Guano-Chimborazo	Compra

5. PORTADORES/SOPORTES

Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			

X	Padres-hijos	Bebida apetecida y fácil de preparar la cual era enseñada de padres a hijos.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Bebida ancestral preparada en familia en agradecimiento a la buena productividad de las frutas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	La preparación del jucho se encuentra en estado vulnerable debido al cambio climático ocasionando que las plantas que producen estas frutas se sequen y la producción de este fruto cada año sea más escasa.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CARRILLO LUIS	GUANO-BARRIO SANTA ANITA	0995138068	MASCULINO	43
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 11: Champús

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000011	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERA CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Vaso con champús.					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000011_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CHAMPÚS	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					

4. DESCRIPCIÓN

El champús es una bebida tradicional que requiere de una cuidadosa preparación.

INGREDIENTES

Harina de maíz blanca
 Panela molida
 Pimienta de dulce
 Izhpingo
 Anís estrellado
 Clavo de olor
 Mote cocinado

PREPARACIÓN




En dos litros de agua se hierve la panela, la pimienta de dulce, izhpingo, anís estrellado, clavo de olor; posteriormente se pone la harina de maíz en el recipiente y se lo deja hervir por 30 minutos, cuando ya termine de hervir se le agrega el mote y está listo para servirse.

El champús antiguamente se lo consumía en el mes de noviembre y en los funerales de adultos, el consumo de este se lo hacía en honor a los antepasados a manera de dialogar con los muertos y se lo acompañaba con pan de maíz y trigo amasado en casa.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Por lo general se la preparaba en el mes de noviembre o en época de cosechas del maíz, algunas familias las preparan de vez en cuando debido a que guardan mazorcas de maíz.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Bebida conocida y preparada en toda la región sierra, donde se produce gran cantidad de sembrío de maíz.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Harina de maíz blanca		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Panela molida		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Pimienta de dulce		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Izhpingo		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Anís estrellado		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Clavo de olor		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Mote cocinado		Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Olla		Metal	Guano-Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Bebida transmitida de padres a hijos y la receta es diferente en cada familia,			

	Maestro-aprendiz	manteniendo la tradición de alimentarse con bebidas tradicionales.		
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
El champús es una bebida tradicional utilizada para llevar a las cosechas sirviéndose como refresco para los peones.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Esta manifestación se encuentra en estado vigente y aunque no es consumida como antes aún existen familias que lo realizan e incluso lo comercializan.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CHAVARREA EDGAR	GUANO BARRIO LA INMACULADA	0994825006	MASCULINO	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 12: Fanesca

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000012	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Recipiente con fanesca					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000012_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
FANESCA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
La fanesca, plato típico elaborado en Semana Santa incluye una gran variedad de granos.					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Choclo Arveja tierna					

Frejol tierno
 Mellocos
 Sambo tierno
 Zapallo
 Chochos pelados
 Habas tiernas
 Lenteja
 Maní
 Queso
 Aliños
 Ajo
 Orégano
 Yerbitas
 Leche
 Pescado




PREPARACIÓN:

Cocinar los granos de manera separada hasta que estén bien cocidos, posteriormente en una olla grande agregar todos los granos, a la vez agregar el pescado bien lavado, agregamos todos los condimentos como el ajo, orégano, yerbitas y el comino, finalmente agregar la leche y sal al gusto, para servir se le agrega trozos de queso y huevo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
X	Anual	Se la prepara en Semana Santa.	
	Continua		
	Ocasional		
	Otro		
Alcance		Detalle del alcance	
	Local	Se lo prepara a nivel nacional con productos de las sierra y de la costa.	
	Provincial		
	Regional		
X	Nacional		
	Internacional		
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Queso	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Arveja tierna	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Frejol tierno	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Mellocos	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Sambo tierno	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Zapallo	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Chochos pelados	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Habas tiernas	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Lenteja	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Maní	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Choclo	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Pescado	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Leche	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Yerbitas	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Orégano	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Ajo	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Aliños	Vegetal	Guano-Chimborazo	Compra
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición
Olla	Metal	Guano-Chimborazo	Compra

5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Las recetas de este plato tradicional son transmitidas de padres a hijos cada una con su propia receta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Plato típico preparado por personas de religión católica, en honor a la crucifixión de Jesús.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Aún se mantiene vigente y no ha sufrido cambios por ser una tradición religiosa que se celebra anualmente.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CHAVARREA EDGAR		GUANO BARRIO LA INMACULADA	0994825006	MASCULINO	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A		N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

Ficha 13: Colada morada

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000013	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	X	Rural	
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Taza con colada morada					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000013_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
COLADA MORADA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
La colada morada es una bebida típica ecuatoriana, es una preparación de origen indígena usada como ofrenda en finados.					

INGREDIENTES

Harina de maíz negro
Piña
Naranjillas
Guayabas
Babaco
Mora
Frutilla
Ramitas de arrayán
Canela
Clavo de olor
Azúcar

PREPARACIÓN




En un recipiente con agua se agrega la harina de maíz negro, a continuación se agrega la piña, el babaco y la frutilla picada en trozos pequeño, la naranjilla, mora y guayaba licuada, además se agrega las especias como el arrayan, el izhpingo, clavo de olor, mortiño y finalmente se agrega el azúcar o panela poco a poco hasta obtener un sabor dulce.

Para acompañarle a la colada morada algunas personas preparan las guaguas de pan.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Bebida que se prepara en finados y se la acompaña con las conocidas guaguas de pan.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	En el Ecuador es una bebida muy conocida y cada familia posee sus propias recetas, esta bebida se la prepara en finados.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Harina de maíz negro	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Piña	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Naranjilla	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Guayabas	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Babaco	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Mora	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Frutilla	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Ramitas de arrayán	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Canela	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Azúcar	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Clavo de olor	Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra		
Herramientas	Tipo	Procedencia	Forma de adquisición		
Olla	Metal	Guano- Chimborazo	Compra		
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			

<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	N/A		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos	Las recetas de este plato gastronómico son transmitidas de padres a hijos cada una con su propia receta.		
	Maestro-aprendiz			
	Centro de capacitación			
	Otro			
6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Bebida típica preparada a nivel nacional en conmemoración del día de los difuntos, ancestralmente se lo preparaba para llevar al cementerio y dejarlas junto a las tumbas para que los muertos la bebieran.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Aún se mantiene vigente por ser una tradición religiosa que se celebra anualmente, sin sufrir cambios.		
	Media			
<input checked="" type="checkbox"/>	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CHAVARREA EDGAR	GUANO BARRIO LA INMACULADA	0994825006	MASCULINO	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-50-000- 15-000014- GUAGUA DE PAN	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 14: Guagua de pan

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000014	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Taza con colada morada acompañada de una guagua de pan.					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-0000014_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
GUAGUA DE PAN	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES					
Harina					
Huevos					
Levadura					
Mantequilla					

Leche tibia
Azúcar
Sal.

PREPARACIÓN

Mezclar la levadura con la leche y el azúcar y deja leudar. En otro recipiente combinar los huevos con la mantequilla y la harina, añadir agua caliente mezclada con sal, poco a poco. Unir esto con la mezcla de la levadura y amasar.

Dejar reposar para que aumente su tamaño y después continuar amasando. Dividir la pasta y darle forma (Se acostumbra la figura de "guagua" o muñeca).




Dejar leudar las figuras y recubrir las con yemas de huevo batidas, antes de hornearlas a 180 °C.

Decorar al gusto.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad							
X	Anual	Se prepara para acompañar a la colada morada en la celebración de finados.							
	Continua								
	Ocasional								
	Otro								
Alcance		Detalle del alcance							
	Local	Al ser apetecido por sus formas en época de finados, las guaguas de pan son conocidas a nivel nacional.							
	Provincial								
	Regional								
X	Nacional								
	Internacional								
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición					
Harina		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra					
Huevos		Animal	Guano- Chimborazo	Compra					
Levadura		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra					
Mantequilla		Animal	Guano- Chimborazo	Compra					
Leche tibia		Animal	Guano- Chimborazo	Compra					
Azúcar		Otro	Guano- Chimborazo	Compra					
Sal		Otro	Guano- Chimborazo	Compra					
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición					
Horno		Otro	Guano- Chimborazo	Compra					
5. PORTADORES/SOPORTES									
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad				
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.				
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia							
	Padres-hijos	N/A							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
X	Otro								
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión							
X	Padres-hijos	Receta transmitida y se la realiza en familia, razón por la cual los hijos aprenden de sus padres o abuelos.							
	Maestro-aprendiz								
	Centro de capacitación								
	Otro								
6. VALORACIÓN									
Importancia para la comunidad									
Las guaguas de pan se preparan a nivel nacional y al igual que la colada morada representa respeto hacia los difuntos.									

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Aún se mantiene vigente por ser una tradición religiosa que se celebra anualmente, cada familia tiene su propia receta y no ha sufrido cambios significativos.		
	Media			
X	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CHAVARREA EDGAR	GUANO BARRIO LA INMACULADA	0994825006	MASCULINO	63
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-50-000- 15-000013- COLADA MORADA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	COMIDA TÍPICA	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 15: Cuy con papas

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000015	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Cuy con papas, salsa de maní y lechuga					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000015_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CUY CON PAPAS EN SALSA DE MANÍ	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Plato tradicional que se lo servía durante el proceso de la siembra, también se lo sirve en reuniones de familia ya sea en bautizos, matrimonios; en los matrimonios y bautizos a los padrinos se le acostumbra dar un cuy entero a manera de agradecimiento.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación de este plato tradicional de papas con cuy se utiliza ingredientes propios de la región.					

INGREDIENTES

Agua
Cuy
Papas
Lechuga
Maní
Cebollas
Tomates de carne

PREPARACIÓN

Primero se pela al cuy, lo condimentan y lo asan en carbón hasta que se cocine por completo tomando un color dorado o amarillento, esto debido a la aplicación de achiote sobre la piel del cuy, mientras se realiza esto se pone a cocinar las papas peladas, luego se procede a tostar el maní y se muele o licúa, posteriormente se cocina junto con cebolla y tomate de carne, también se pica la cebolla con tomate de carne para el curtido.

MONTAJE DEL PLATO




En un plato tendido se agrega en el siguiente orden: la lechuga picada, las papas, el cuy, el maní y finalmente el curtido de cebolla con tomate.

El cuy con papas es el plato que más se realiza en todas las parroquias del cantón Guano y su forma de preparación es idéntica a excepción de la parroquia chazo que en vez de utilizar maní, utiliza salsa de pepa de sambo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Este plato tradicional se lo prepara en época de pascua y en época de siembra.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Plato apetecido y preparado en la región sierra.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Cuy		Animal	Guano- Chimborazo	Crianza	
Papas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Lechuga		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Maní		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Cebollas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Tomates de carne		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Palo de asar		Madera	Guano- Chimborazo	Elaborado	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Colectividades	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Instituciones	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.	N/A.
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				

Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La preparación del cuy con papas lleva algo de tiempo realizarlo por el hecho de que hay que tenerlo en constante movimiento para evitar que se queme, esto involucra a los hijos quienes a manera de juego giran al cuy y de paso aprenden la preparación de este plato gastronómico.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Lo elaboran en fiestas populares y de familia para servirlo como agradecimiento a sus invitados, además algunas personas la comercializan para obtener ingresos económicos y mejorar su calidad de vida, antiguamente los huesos de los cuyes eran enterrados en los terrenos en época de siembra para que la tierra produzca una excelente cosecha.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Manifestación vigente pero que debido al cambio de alimentación por comida de fácil preparación está ocasionado que esta práctica tradicional vaya decayendo, y los jóvenes de hoy en día desconocen de la forma de preparación de estos platos.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUILCAPI JAIME		SAN ANDRÉS	N/A	MASCULINO	70
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
IM-06-07-50-000-15-000001-SIEMBRA CON YUNTA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	N/A		
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
IM-06-07-50-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos		Audio
N/A		N/A	N/A		N/A
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

Ficha 16: Caldo de gallina criolla

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000016	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Caldo de gallina criolla, plato que se sirve por lo general en fiestas.					
Código fotográfico: IM-06-07-57-000-15-000016_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CALDO DE GALLINA CRIOLLA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Plato tradicional en la sierra ecuatoriana es el caldo de gallina criolla que se realiza en ocasiones festivas ya sea en matrimonios, bautizos, confirmaciones, etc.					
4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación del caldo de gallina se necesita de los siguientes ingredientes:					

Gallina criolla
 Arrocillo o arroz
 Papas
 Arveja
 Una zanahoria
 Condimentos
 Picadillo (cebolla más culantro)




PREPARACIÓN

Primero se procede a pelar la gallina con agua hervida, mientras tanto se pone a cocinar en agua el arrocillo, zanahoria, arveja y todos los condimentos necesarios como sal y aliños para darle un sabor exquisito, ya cuando la gallina este lista se la parte en presas, en otro recipiente se pone a cocinar las papas, finalmente cuando ya esté todo cocinado se sirve en un plato hondo y se le agrega una papa junto con el picadillo, los comensales prefieren y manifiestan que si está cocinado a leña tiene un sabor más exquisito.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se la prepara en fiestas como matrimonios, bautizos, confirmaciones, y cualquier acto especial para las familias de este sector.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Las familias de la sierra ecuatoriana por lo general en zonas rurales, crían gallinas en sus corrales para luego servírselas como alimento.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Gallina criolla		Animal	Guano- Chimborazo	Crianza	
Arrocillo o arroz		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Papas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Arveja		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Una zanahoria		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Condimentos		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Picadillo (cebolla más culantro)		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Ollas		Metal	Guano- Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	El caldo de gallina criolla es un proceso muy interesante que es transmitido de padres hacia hijos puesto que en esta región aprenden a preparar alimentos desde tempranas edades, al no ser complicada su preparación lo aprenden sin ningún inconveniente.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Plato importante debido a que es el primer plato que se les da a los invitados en reuniones o fiesta (considerado como el plato de entrada).				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se ha visto alterada por la utilización de pollos cubanos en vez de pollos criollos, evitando el proceso de sacrificio y limpieza del pollo.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BAYAS ROSA	SAN JOSÉ DE CHAZO	0986831884	FEMENINO	35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-57-000-15-000001-SIEMBRA COY YUNTA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000007-CHICHA JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000020-PONCHE	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000023-AJÍ CON PEPA DE SAMBO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000024-JUGO DE MANZANA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 17: Choclos con queso

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-50-000-15-000017	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Choclos con queso.					
Código fotográfico: IM-06-07-57-000-15-000017_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CHOCLOS CON QUESO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Los choclos con queso son considerados como una comida rápida debido a que para su preparación no se necesita de mucho proceso, se lo puede servir a cualquier hora del día, no es necesario la utilización de cubiertos se lo sirve en mingas, reuniones, e incluso las familias los consumen cuando les apetece.					

4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación de este plato se necesita de:					
Choclos					
Queso					
Sal					
PREPARACIÓN					
En un recipiente con agua se pone a cocinar los choclos en leña o a gas por un tiempo aproximado de una hora, una vez cocinado se sirve un plato tendido junto con pedazos de queso y los comensales le agregan sal al gusto, también se puede acompañar con una ensalada.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Por su rápida preparación se lo consume en todo momento en época de choclos.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Plato que lo consumen quienes realizan la siembra y cosecha del maíz, cuando este se encuentre en un estado juvenil y por lo general lo consumen en toda la región sierra por ser productora de maíz.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Choclos		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Queso		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Sal		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Olla		Metal	Guano- Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Bayas	35 años	Venta de comida	Barrio Centro	Parroquia Chazo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Plato sencillo de preparar y no necesita de conocimientos técnicos por lo que desde niños aprenden a prepararlo guiados por sus padres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los choclos con queso son considerados como un lunch que sirven para calmar el hambre en cualquier hora del día.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Preparaciones como estas se encuentran en estado vulnerable desde la aparición de comida rápida como las salchipapas, snacks y todos sus derivados.			
X	Media				
	Baja				




7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BAYAS ROSA	SAN JOSÉ DE CHAZO	0986831884	FEMENINO	35

8. ELEMENTOS RELACIONADOS			
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito
IM-06-07-57-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A
IM-06-07-57-000-15-000019-QUESO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A

10. DATOS DE CONTROL	
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO	
Registrado por: SATÁN MARIO	Fecha de registro: 2015/06/01
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM	Fecha de revisión: 2016/02/05
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM	Fecha de aprobación: 2016/02/05
Registro fotográfico: SATÁN MARIO	




Ficha 18: Colada de máchica

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000018	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana	X	Rural	
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Jarra con dulce de máchica, panela y máchica en polvo.					
Código fotográfico: IM-06-07-51-000-15-000016_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
COLADA DE MÁCHICA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
El dulce de máchica, es una bebida tradicional que los habitantes de esta parroquia preparan en el desayuno como bebida energética que los ayudaba en las labores cotidianas, la máchica es preparada de la semilla de cebada, la cual es molida hasta que obtenga la consistencia de harina.					

4. DESCRIPCIÓN					
INGREDIENTES Máchica Leche Panela molida o azúcar Canela Anís estrellado					
PREPARACIÓN En u recipiente con agua, agregar la máchica junto con la panela o azúcar, canea y el anís estrellado, dejarlo hervir por 15 minutos, a continuación agregar la leche, dejarla hervir por 15 minutos más y está lista para servirse.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Algunas familias acostumbran servirla durante el desayuno.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La máchica es muy reconocida en la sierra ecuatoriana y considerada como fuente de energía.			
	Provincial				
X	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Máchica		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Leche		Animal	Guano- Chimborazo	Compra	
Panela molida o azúcar		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Canela		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Anís estrellado		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Olla		Metal	Guano- Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Los padres de familia preparan esta bebida por lo general en el desayuno quedando grabada en la memoria de los niños y jóvenes que cuando crecen también preparan para servírselas a sus hijos.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Bebida ancestral que los pobladores preparan todas las mañanas antes de salir a trabajar, la toman para tener energía y fuerza durante todo el día.					

Sensibilidad al cambio					
	Alta	La presencia de la comida rápida ha provocado que esta manifestación se encuentre en estado vulnerable y poco a poco está desapareciendo, hoy en día escasas familias consumen esta bebida.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CASCO ALBERTO		PLAZA CENTRAL-GUANANDO	N/A	MASCULINO	65
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A		N/A	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					




Ficha 19: Queso

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-52-000-15-000019 IM-06-07-54-000-15-000019	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	ILAPO, SAN ANDRÉS	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	<input checked="" type="checkbox"/>	762006	<input checked="" type="checkbox"/>	9822070	<input checked="" type="checkbox"/> 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Queso					
Código fotográfico: IM-06-07-52-000-15-000017_1.JPG					
IM-06-07-54-000-15-000017_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
QUESO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
N/A					

4. DESCRIPCIÓN					
La fabricación de quesos es una industria popular en Guano, esta actividad crece constantemente por la gran producción lechera, y la necesidad de la comunidad de aumentar la producción de quesos para comercializarlos, mejorando las economías locales familiares.					
PREPARACIÓN					
Se recibe la leche y se cierne en una doble tela y pasa por una manguera hasta unas tinajas que pasteurizan la leche a 70 grados, luego pasa a una enfriadora de doble fondo, se le pone calcio con fermento esto se hace antes de cuajar, una vez hechos los quesos se procede a moldearlos y cortarlos, de acuerdo al tamaño que se necesite.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	La comercialización de quesos es una de las fuentes de ingresos de las familias ilapeñas.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Varias parroquias de Guano son productoras de lácteos y uno de los derivados de la leche es el queso.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Las industrias que hoy existen se encargan de enseñar de manera industrial y ya no artesanal como lo hacían antes.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tradición que ha transcurrido por generaciones, antiguamente se lo realizaba de manera artesanal.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	La preparación tradicional del queso en Guano ha desaparecido debido a que la fabricación artesanal necesitaba de más tiempo y no producía mucho, en cambio los pobladores de adaptaron a la manera industrial y el queso es comercializado en los principales mercados de la provincia.			
	Media				
X	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
ARÉVALO		ILAPO CENTRO	N/A	MASCULINO	72

GABRIEL				
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-57-000-15-000017-CHOCLOS CON QUESO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
N/A				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				




Ficha 20: Ponche

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-55-000-15-000020	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	SAN GERARDO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	768747	Y	9829630	Z 2829
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Vaso de ponche					
Código fotográfico: IM-06-07-55-000-15-000020_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
PONCHE	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
N/A					

4. DESCRIPCIÓN					
<p>El ponche es una bebida tradicional que se sirve el segundo día después de un matrimonio eclesiástico y es servido por parte de la familia del novio para su preparación se necesita de ingredientes como:</p> <p>Chicha de jora Huevos Bicarbonato Azúcar Y para servirla se la acompaña con pan</p> <p>PREPARACIÓN En un recipiente se bate la clara de los huevos de gallina, cuando obtenga una consistencia cremosa se agrega el azúcar junto con el bicarbonato este proceso dura aproximadamente 20 minutos.</p> <p>Para servirlo se coloca la chicha en tazas y posteriormente se agrega la preparación antes mencionada, al combinarlos se genera espuma y al momento de servirlo se lo acompaña con un pan o palanqueta.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Solamente se lo realiza el segundo día en los matrimonios eclesiásticos.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Manifestación conocida en la provincia de Chimborazo, pero apetecida por personas de distinto lugares del Ecuador.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Chicha de jora		Otro	Guano – Chimborazo	Compra	
Huevos		Animal	Guano – Chimborazo	Compra	
Bicarbonato		Otro	Guano – Chimborazo	Compra	
Azúcar		Otro	Guano – Chimborazo	Compra	
Pan		Otro	Guano – Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Jarra		Plástico	Guano – Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	Esta manifestación hoy en día es preparada por personas mayores que son pocas, las generaciones actuales desconocen de la preparación de esta y si lo han aprendido no es igual a la preparación de los mayores.			
X	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					

Representa el respeto de por parte de la familia del novio hacia los familiares de la novia y se lo sirve al momento en que la familia de la novia llega a la casa del novio.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Manifestación que se encuentra en estado vulnerable y pocas personas saben el tipo de preparación, en muchos lugares se ha echado al olvido por la aparición de bebidas gaseosas.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
GUERRERO ANGEL	BARRIO CENTRAL	2368252	MASCULINO	77
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-57-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000015-CUY CON PAPAS	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				




Ficha 21: Cariucho

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-52-000-15-000021	
				IM-06-07-54-000-15-000021	
				IM-06-07-56-000-15-000021	
IM-06-07-58-000-15-000021					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	ILAPO, SAN ANDRÉS, SAN ISIDRO, SANTA FE DE GALÁN	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	757308	Y	9825126	Z 3006
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plato con mellocos, habas y choclo.					
Código fotográfico: IM-06-07-58-000-15-000021_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
CARIUCHO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
El Cariucho es un plato conformado por varios ingredientes cocinados, se lo consume durante la cosecha de papa, como parte de la generosidad del dueño del terreno para con quienes participan en la minga, se suele cocinar las primeras papas cosechadas de la cementera.					

4. DESCRIPCIÓN					
Para la preparación del cariucho se necesita de:					
Papas					
Melloco					
Habas					
Ocas					
Sal					
Choclo					
PREPARACIÓN					
En varios recipiente con agua se pone a cocinar todos los ingredientes por 40 minutos; al estar ya cocinados se sirve en un plato tendido todos los ingredientes y los comensales agregaran sal al gusto de cada uno.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	En el pasado se lo preparaba en época de cosecha de papas, hoy en día debido a la implementación de maquinaria para el cultivo de productos agrícolas lo realizan con menos frecuencia que antes.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Este plato tradicional se lo prepara en la provincia de Chimborazo debido a que es una provincia productora de paras, mellocos, habas, entre otros.			
X	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Papas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Melloco		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Habas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Ocas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Sal		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Olla		Metal	Guano- Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Plato sencillo de preparar y no necesita de conocimientos técnicos solo está en poner a cocinar los ingredientes y listo, por lo que desde niños aprenden a prepararlo guiados por sus padres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Tradicionalmente las familias lo preparaban en agradecimiento a la tierra por la buena cosecha y para que el año siguiente también de una buena producción.					

Sensibilidad al cambio				
	Alta	Se encuentra vulnerable debido al reemplazo por comida chatarra que no necesita de ningún proceso de preparación.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
CUNULATA MARIO	CENTRO PARROQUIAL	N/A	MASCULINO	38
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-50-000-15-000001-SIEMBRA CON YUNTA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES	AGRODIVERSIDAD	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 22: Papas con cuy en salsa de sambo

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-57-000-15-000022	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	SAN JOSÉ DE CHAZO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	772422	Y	9831027	Z 3354
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Plato tradicional que contiene cuy, papas, lechuga y salsa con hecha de sambo.					
Código fotográfico: IM-06-07-57-000-15-000022_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
PAPAS CON CUY Y SALSA DE PEPA DE SAMBO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
GASTRONOMÍA	N/A				
Breve reseña					
Plato tradicional que se lo servía durante el proceso de la siembra, también se lo sirve en reuniones de familia ya sea en bautizos, matrimonios; en los matrimonios y bautizos a los padrinos se le acostumbra dar un cuy entero a manera de agradecimiento.					
4. DESCRIPCIÓN					
La preparación de este plato tradicional se utiliza ingredientes propios de la región.					

INGREDIENTES

Cuy
 Papas
 Lechuga
 Pepa de sambo tostadas
 Cebollas
 Tomates de carne
 Sal
 Achiote
 Cebolla blanca y colorada
 Aliños

PREPARACIÓN

Primero se pela al cuy, lo condimentan y lo asan en carbón hasta que se cocine por completo tomando un color dorado debido a la aplicación de achiote sobre la piel del cuy, mientras se realiza esto se pone a cocinar las papas peladas y se tuesta y luego se muele la pepa de sambo para la salsa y se la pone a cocinar junto con cebolla y varios condimentos, también se pica la cebolla con tomate de carne para el curtido.

MONTAJE DEL PLATO




En un plato tendido se agrega en el siguiente orden: la lechuga picada, las papas, el cuy, la ensalada de pepa de sambo y finalmente el curtido de cebolla con tomate.

Se lo acompaña del tradicional ají hecho en piedra volcánica con pepa de sambo.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Las personas de esta parroquia preparan este plato los fines de semana para comercializarlos, también preparan estos platos en matrimonios, confirmaciones o cualquier fiesta que realicen las familias del lugar.			
X	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	La preparación tradicional de paras con cuy y maní es conocida en toda la región, pero en esta parroquia se diferencia por el reemplazo de la salsa de sambo en lugar del maní.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Cuy		Animal	Guano- Chimborazo	Crianza	
Papas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Lechuga		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Pepa de sambo		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Cebollas		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Tomates de carne		Vegetal	Guano- Chimborazo	Compra	
Sal		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Achiote		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Cebollas blanca y colorada		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Aliños		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Palo de asar		Madera	Guano - Chimborazo	Elaborado	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	BAYAS ROSA	35 años	Venta de comida	Barrio Centro	Parroquia Chazo
Colectividades		N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	La preparación de este plato lleva algo de tiempo realizarlo y se necesita de ayuda lo cual involucra a los hijos, lo cual hace que de una u otra manera la aprendan.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La preparación de este plato tradicional en actos festivos es de mucha relevancia debido al significado que este posee siendo una forma de respeto y agradecimiento a las personas invitadas, este plato ha pasado de generación en generación y en la actualidad varias familias los preparan los fines de semana para venderlas en sus localidades siendo esta una forma de ingresos económicos para las familias dela parroquia.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Esta manifestación es vulnerable debido a que ciertos ingredientes han sido reemplazados por otros como es el caso de la salsa de pepa de sambo que hoy se la reemplaza con el maní, al igual que las papas se las reemplaza por el arroz.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BAYAS ROSA		SAN JOSÉ DE CHAZO	0986831884	FEMENINO	35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito		
IM-06-07-50-000-15-000007-CHICHA DE JORA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
IM-06-07-50-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
IM-06-07-50-000-15-000023-AJÍ CON PEPA DE SAMBO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
IM-06-07-50-000-15-000024-JUGO DE MANZANA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	GASTRONOMÍA	N/A		
9. ANEXOS					
Textos	Fotografías	Videos	Audio		
N/A	N/A	N/A	N/A		
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01			
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05			
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05			
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

Ficha 23: Ají de pepa de sambo

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR									
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO						CÓDIGO			
						IM-06-07-57-000-15-000023			
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN									
Provincia:	CHIMBORAZO			Cantón	Guano				
Parroquia:	SAN JOSÉ DE CHAZO			Urbana		Rural	X		
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL								
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	756273	Y	9824298	Z	3004			
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL									
									
Descripción de la fotografía: Ají de pepa de sambo preparada en recipiente de origen volcánico.									
Código fotográfico: IM-06-07-57-000-15-000023_1.JPG									
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN									
Denominación				Otra (s) denominación (es)					
AJÍ DE PEPA DE SAMBO				D1	N/A				
				D2	N/A				
Grupo social				Lengua (s)					
MESTIZO				L1	ESPAÑOL				
				L2	N/A				
Subámbito				Detalle del subámbito					
GASTRONOMÍA				N/A					
Breve reseña									
N/A									

4. DESCRIPCIÓN

Salsa utilizada para acompañar a todo tipo de comida, las personas mayores lo preparaban en piedra dándole un sabor especial, para la preparación de esta salsa se utiliza lo siguiente:

INGREDIENTES

Ají
Pepas tostadas de sambo
Cebolla colorada
Culantro
Sal al gusto
Limón

PREPARACIÓN

Se saca las pepas del ají para que no salga muy picante, se le muele en la piedra junto con las pepas de sambo, cuando ya estén bien molidas se le agrega la cebolla picada y lavada, sal y limón al gusto y luego el culantro para darle más sabor y si es posible unas dos gotitas de aceite de cocina y finalmente se le pone en la mesa como acompañante de cualquier tipo de comida.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo prepara solo en fiestas familiares o de la parroquia.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Debido a la cercanía con el volcán Tungurahua los pobladores de esta parroquia han adquirido piedras de origen volcánico donde preparan el ají, al igual que esta parroquia otras comunidades aledañas también han adquirido esta forma de preparación, lo que le diferencia del resto de esta es que se la prepara con pepas de sambo.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Ají		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Pepas tostadas de sambo		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Cebolla colorada		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Culantro		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Sal al gusto		Otro	Guano- Chimborazo	Compra	
Limón		Vegetal	Guano- Chimborazo	Cultivo	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Piedra volcánica		Roca	Penipe- Chimborazo	Compra	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Bayas	35 años	Venta de comida	Barrio Centro	Parroquia Chazo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Siendo un acompañante de la mayoría de platos gastronómicos es fácil de			

	Maestro-aprendiz	aprender a prepararlo, los jóvenes lo aprenden de sus padres.			
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Es importante debido por ser un condimento que mejora el sabor de las comidas utilizándolo en desayunos, almuerzos, meriendas y cualquier tipo de comida.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Debido a la aparición de la licuadora la utilización de las piedras de ají están desapareciendo ya pocas familias las poseen y por la facilidad solo utilizan el ají mas no las pepas de sambo.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BAYAS ROSA		SAN JOSÉ DE CHAZO	0986831884	FEMENINO	35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-57-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000022-PAPAS CON CUY EL SALSA DE SAMBO	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos	Audio	
N/A		N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

Ficha 24: Jugo de manzana

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO IM-06-07-57-000-15-000024	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	SAN JOSÉ DE CHAZO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERA PARROQUIAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	756273	Y	9824298	Z 3004
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Jugo manzana acompañante de plato de cuy con papas.					
Código fotográfico: IM-06-07-57-000-15-000024_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
JUGO DE MANZANA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			

Subámbito		Detalle del subámbito			
GASTRONOMÍA		N/A			
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
Bebida tradicional que suele servirse después del plato fuerte del almuerzo, también se lo puede servir en el desayuno.					
INGREDIENTES					
Manzanas					
Esencias secretas					
PREPARACIÓN					
Se cocina la fruta con agua hasta que tome una apariencia espesa, luego se le cierne con un cedazo y está listo para servirse poniéndole azúcar a l gusto, se la sirve en fiestas como acompañante del caldo de gallina y las papas con cuy, a esta bebida también se le puede agregar un poco de trago para formar un coctel o una bebida para alegrar a la fiesta, logrando que las personas se embriaguen.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se la prepara en fiestas familiares o en fiestas patronales, donde los priostes la reparten.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	La preparación del ají con pepa de sambo en piedra volcánica es propia de esta parroquia.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Manzanas		Vegetal	Guano-Chimborazo	Cultivo	
Esencias secretas		Otro	Guano-Chimborazo	Otro	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	Rosa Bayas	35 años	Venta de comida	Barrio Centro	Parroquia Chazo
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Las personas conocedoras de esta receta solo comparten sus conocimientos a sus descendientes y nunca revelan que contiene la esencia secreta.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Símbolo de agradecimiento y respeto hacia los invitados.					

Sensibilidad al cambio					
	Alta	Se ha visto afectadas debido al apareamiento de bebidas alcohólicas como vinos y cerveza que en la actualidad es lo más común en fiestas, para evitar la pérdida de tiempo de la preparación			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BAYAS ROSA		SAN JOSÉ DE CHAZO	0986831884	FEMENINO	35
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
IM-06-07-57-000-15-000016-CALDO DE GALLINA CRIOLLA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMÍA	N/A	
IM-06-07-57-000-15-000022-JUGO DE MANZANA	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO		GASTRONOMÍA	N/A	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos		Audio
N/A		N/A	N/A		N/A
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
Registrado por: SATÁN MARIO			Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM			Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO					

c. Medicina tradicional

Ficha 25: La limpia

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000025	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Nota: EL COMERCIO, 2015					
Descripción de la fotografía: Comadrona realizando limpia					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000025_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
LA LIMPIA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
MEDICINA TRADICIONAL	N/A				
Breve reseña					
La medicina popular indígena chimboracense tiene una serie de elementos, interpretaciones y concepciones que reflejan toda una cosmovisión en torno al cuerpo, al bienestar y malestar, esta cosmovisión está marcada por concepciones de dualidad (macho-hembra; frío-cálido) y búsqueda de una relación armónica entre hombre y naturaleza.					

4. DESCRIPCIÓN

Para realizar una limpia la persona debe tener energía positiva, coraje y firmeza para poder curar a la gente. Normalmente para las curas que se hacen, se debe utilizar dos huevos, mejor si es de gallo y gallina, también con plantas como ruda, eucalipto, romero, albahaca y ortiga de chacra.

El procedimiento de la limpia depende de la enfermedad que tenga la persona, se utiliza plantas específicas para esa enfermedad y anterior a esto se lee la vela a modo de diagnóstico y conocer su estado de salud. Para esto se pasa la vela por el cuerpo de la persona, se le prende fuego, y el fuego es el encargado de revelar cómo está la vida de esa persona.




Otra manera de diagnóstico y que también sirve para la limpia es la utilización del cuy, normalmente el cuy hembra cuando la paciente es mujer y macho cuando el paciente es hombre, el cuy puede ser de cualquier color cuando es para la limpia y solo puede usarse el cuy negro cuando es brujería, pero si tiene fe no necesita que sea negro el cuy.

Los tratamientos normalmente duran tres días, ya cuando es muy fuerte el malaire se hace los días que sean necesarios hasta que se cure la persona para esto se emplea una oración “Jesús, José y María, yo le curo y Dios te sana, en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo, Amén, que salga el mal y que entre el bien como entra Jesús, el que nos guía”.

Fecha o periodo		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cuando una persona se enferma, en mucho de los casos cuando la medicina científica no puede curarlo.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	En la mayoría de las provincias ecuatorianas poseen de curanderos, shamanes o médicos que se encargan de curar a las personas de esta manera.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Cuy		Animal	Guano-Chimborazo	Crianza	
Huevo		Animal	Guano-Chimborazo	Cultivo	
Vela		Otro	Guano-Chimborazo	Compra	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	De acuerdo a las personas que realizan este proceso de la limpia manifiestan que no se aprende sino que se nace con este don.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Los conocimientos incorporados durante años, sobre la forma de diagnosticar, prevenir y curar enfermedades, son importantes para la comunidad porque dan cuenta de procesos simbólicos e identitarios de carácter social que se han ido construyendo generacionalmente es de mucha importancia especialmente para curar las enfermedades que dicen no ser de Dios.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Práctica que aún se mantiene con pocos cambios y muchas personas que no han podido curarse con medicina científica acuden donde los shamanes o curanderos para mejorar su salud.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 26: Remedios caseros

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000026	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Flores de manzanilla, planta que se utiliza para calmar el dolor de estómago.					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000026_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
REMEDIOS CASEROS	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
MEDICINA TRADICIONAL	N/A				
Breve reseña					
La medicina popular indígena chimboracense tiene una serie de elementos, interpretaciones y concepciones que reflejan toda una cosmovisión en torno al cuerpo, al bienestar y malestar, esta cosmovisión está marcada por concepciones de dualidad (macho-hembra; frío-cálido) y búsqueda de una relación armónica entre hombre y naturaleza.					
4. DESCRIPCIÓN					
Los remedios caseros, aguas aromáticas o aguas de vejas son conocimientos que consisten en hervir combinaciones de plantas, de tal forma que sus poderes curativos solucionen ciertas enfermedades, como por ejemplo dolor de estómago, fiebre, gripe, dolor de cabeza, dolor de muela, diarrea, cólicos, dolores musculares,					

entre otros; las plantas más comunes son: manzanilla, menta, tilo, romero, clavo de olor marco, matico, ortiga, escancel, sábila, orégano, paico, ruda, limón, pepa de aguacate, etc. La mayoría de estas se realiza a manera de infusión, obteniendo todos los beneficios posibles.

Las aguas de vieja son preparadas en todas las parroquias del cantón y son esenciales debido a que sus poderes curativos son muy buenos y gracias a ello muchas de las personas no gastan dinero en otros medicamentos que son elaborados a base de químicos.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cada vez que una persona se enferma y no son enfermedades graves.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los ecuatorianos son ricos en conocimientos de plantas medicinales a nivel nacional.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Las preparaciones son transmitidas a los hijos para que en el futuro si sienten algún dolor puedan preparar estas aguas y calmar dolores o algún malestar sin la necesidad de intervención médica.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Los conocimientos incorporados durante años, sobre la forma de diagnosticar, prevenir y curar enfermedades, son importantes para la comunidad porque dan cuenta de procesos simbólicos e identitarios de carácter social que se han ido construyendo generacionalmente es de mucha importancia.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Práctica que aún se mantiene vigente con pocos cambios, aunque hoy en día la mayoría de hogares poseen botiquines de primeros auxilios.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A		N/A	N/A	

9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

Ficha 27: Parteras

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000027	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Comadrona realizando limpia					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000027_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
PARTERAS O COMADRONAS	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
MEDICINA TRADICIONAL	N/A				
Breve reseña					
<p>Las parteras tradicionales figuran como uno de los agentes de salud más reconocidas y valoradas dentro de la medicina tradicional andina, su labor fue crucial en los tiempos en que el acceso a los servicios médicos inexistentes, sobre todo en las áreas rurales, la familia ha sido la principal fuente para la transmisión de conocimientos de este noble oficio, que no necesariamente se ha aprendido de una mujer, pues los abuelos y padres también han sido transmisores de este saber que hoy por hoy permanece solamente en descendientes mujeres (Gonzales, d. 2010, p. 14)</p>					

4. DESCRIPCIÓN

En su labor las parteras llevan a cabo varias etapas que va desde en acomodamiento del bebé que es uno de los problemas más comunes a los que se enfrentan las futuras madres debido a la mala posición del feto, cuando esto pasa la mujer manifiesta dolores serios de espalda, cadera y dolor en la vagina, aunque la medicina convencional ha optado por la cesaría como la mejor alternativa para enfrentar esta circunstancia, las parteras recurren al “acomodamiento” disminuyendo el riesgo de cesaría, proceso que se realiza a través de masajes que realiza con sus manos y con un ungüento caliente sobre el vientre de la madre.

Durante el parto es necesario las aguas de varias plantas como la borraja, chirimoya, culantro, pepas de zapallo, entre otras, especies de plantas que abrigan y que por lo tanto ayudan en el proceso de parto, a estas se les puede incluir panela o trago como generadores de calor inmediato.




Las parteras tradicionales también extienden su conocimiento al cuidado del recién nacido y son las encargadas de bañar al niño con varios elementos que solo ellas conocen, evitando infecciones y enfermedades relacionadas con la piel, también están encargadas de realizar las dietas adecuadas a la madre para su pronta recuperación. Esta dieta se trataba de caldo de gallina criolla, morocho, caldo de mondongo, caldo de pata, huevos de campo, ciertas frutas que no sean irritables evitando la recaída de la madre.

Finalmente se procede al encaderamiento, técnica preventiva que se realiza pasado los 15 días del parto evitando dolencias a futuro. En este proceso se procede a mantener a la paciente con dos sábanas, haciéndola rodar de un lado a otro sobre una superficie plana, la partera acomoda la cadera y luego procede a fajarla por al menos ocho días; mediante el cuidado y tratamiento adecuado durante 45 días en cama hasta estar completamente sana.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cada vez que una persona se encontraba embarazada.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	En el Ecuador se puede encontrar parteras que tal vez ya no practiquen este conocimiento pero conocen el proceso.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Esta práctica se transmitía de las madres hacia las hijas puesto que para muchas mujeres dar a luz con la ayuda de un hombre les resultaba incomodo por lo que esta manifestación involucra principalmente a las mujeres.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Mucho antes de que la medicina avance y los hospitales existieran estas prácticas fueron bastante comunes y la utilización de parteras era indispensable para la salud del niño y de la madre a la vez que se realizaban en sus propias casas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta	Práctica que se encuentra en estado vulnerable, aún se mantiene pero tiende a desaparecer en el futuro por el avance en medicina.		
X	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Ficha 28: Mal de ojo




 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000028	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS PARROQUIALES				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Cinta roja en el brazo del bebe para evitar el mal de ojo					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000028_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
MAL DE OJO	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
MEDICINA TRADICIONAL	N/A				
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
Estas dolencias de carácter sobrenatural, ponen en riesgo de muerte a un niño, manifestándose con llanto imparable, falta de apetito, fiebre, diarrea y sueño intranquilo.					

<p>La colonia, huevos, vela, tabaco, trago, cuy, ranas y hierbas son los insumos más utilizados por parte de las parteras, que los combinan según el mal que padezca.</p> <p>Las hierbas utilizadas se encuentran de manera silvestre en los campos de zonas rurales a orillas de ríos o quebradas, cerros e incluso en sus propios huertos.</p> <p>Para evitar el mal de ojo en los niños e incluso en los animales recién nacidos les colocan una cinta roja la cual es la encargada de espantar las malas energías.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	Se lo realiza cada vez que un niño se enfermaba sin razón alguna.			
	Continua				
X	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	La enfermedad es conocida a nivel nacional al igual que las maneras de curarlo depende de la región donde se encuentre para la utilización de plantas.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
X	Padres-hijos	Este proceso era enseñado de los padres a sus descendientes que por lo general se trataba de sus hijas.			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Esta práctica es realizada muy frecuentemente hasta el día de hoy y se asocia con las malas energías y la mala fe de unas personas a otras y para curarlas es necesaria la intervención de una limpia, misma que se encarga de sacar esas energías desconocidas.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	Práctica que aún se mantiene vigente pero tiende a desaparecer debido al alcance tecnológico y la evolución de enfermedades que cada vez se hacen más resistentes.			
X	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A		N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre		Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	

N/A	N/A	N/A	N/A
9. ANEXOS			
Textos	Fotografías	Videos	Audio
N/A	N/A	N/A	N/A
10. DATOS DE CONTROL			
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO			
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01	
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05	
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05	
Registro fotográfico: SATÁN MARIO			

d. Espacios simbólicos

Ficha 29: Mirador Virgen de la Inmaculada




 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000029	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	GUANO	Urbana		Rural	X
Localidad:	CABECERAS CANTONAL				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Virgen la Inmaculada					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000029_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
MIRADOR VIRGEN LA INMACULADA	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A				
Breve reseña					
N/A					

4. DESCRIPCIÓN					
<p>Es un hermoso valle, al pie de las faldas meridionales de Igualata, ha logrado fama internacionalmente gracias a sus alfombras y entre ecuatorianos es conocido por la laboriosidad de su gente. Guano es el asiento de culturas milenarias. Allí varios arqueólogos e investigadores han encontrado vestigios de hace miles de años pues al parecer, aquí se asentaron las culturas Tunchahuán.</p> <p>Las tradiciones guaneñas sostienen que el valle que hoy ocupa Guano, fue un gran lago en el que había grandes peces y anfibios y que allí estuvo el Edén bíblico donde habitaban vírgenes que se sacrificaban en las aguas del Elenpata (Municipio de Guano, 2015)</p> <p>La Virgen María inmaculada es la protectora del cantón y es por eso que su escultura se encuentra en lo alto del cantón observando y protegiendo a su pueblo. En honor a esto los creyentes en agradecimiento la festejan en el mes de diciembre mediante grandes celebraciones donde se realizan corridas de toros, conciertos, misas, novenas, entre otras manifestaciones en honor a la patrona del cantón.</p>					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual	Se realiza una fiesta en honor a la virgen de la inmaculada todos los años en el mes de Diciembre.			
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Los devotos de esta imagen vienen desde distintas partes del país en agradecimiento a peticiones que realizaron y se les ha cumplido razón por la cual ellos acuden a agradecerle.			
	Provincial				
	Regional				
X	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
La población guaneña en su mayoría es religiosa, esto ha permitido la veneración a imágenes y santos y dependiendo del grado de fe atrae a propios y extraños.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	N/A			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

e. Toponimia

Ficha 30: Toponimia de Lluishig

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR					
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				CÓDIGO	
				IM-06-07-50-000-15-000030	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia:	CHIMBORAZO	Cantón	Guano		
Parroquia:	EL ROSARIO	Urbana		Rural	X
Localidad:	EL ROSARIO				
Coordenadas WGS84Z17S-UTM:	X	762006	Y	9822070	Z 2721
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
Descripción de la fotografía: Colina de Lluishig					
Código fotográfico: IM-06-07-50-000-15-000030_1.JPG					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	Otra (s) denominación (es)				
COLINA DE LLUISHIG	D1	N/A			
	D2	N/A			
Grupo social	Lengua (s)				
MESTIZO	L1	ESPAÑOL			
	L2	N/A			
Subámbito	Detalle del subámbito				
ESPACIOS SIMBÓLICOS	N/A				
Breve reseña					
N/A					
4. DESCRIPCIÓN					
La colina de Lluishig es una formación es un mirador y santuario, formación rocosa de origen volcánico desde					

donde se puede contemplar el maravilloso paisaje que presenta la ciudad.

La colina de Lluishig, se convierte en el atractivo más llamativo para los que visitan Guano, porque a más del extraordinario paisaje que se desarrolla al pie de la colina, se goza del ascensión por la larga escalinata, que posee 327 graderíos

En la colina se encuentra esculturas en piedra que han sido tallados a mano, entre los cuales se encuentran: un pescado, cara de un indio, una vasija y petroglifos que datan de la época pre colonial.

En esta colina se encuentra ubicada la Gruta de la Virgen del Carmen, a ésta gruta acuden cientos de devotos que suben por las escalinatas solicitando favores a la virgen que se encuentra en la parte superior de la colina.

El nombre de la colina de acuerdo al guía del museo Edgar Chavarrea es en honor a un indígena llamado Lluishig el cual realizó muchos milagros y en honor a esto los pobladores de aquel entonces decidieron llamarla Colina de Lluishig.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual	N/A			
	Continua				
	Ocasional				
X	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
X	Local	Colina que es atracción hacia propios y extraños por sus características y elementos que lo componen como sus monolitos y gruta de la Virgen del Carmen.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
N/A		N/A	N/A	N/A	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Colectividades	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Instituciones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos	N/A			
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
X	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
En esta colina se encuentra la Virgen del Carmen para lo cual los creyentes realizan una caminata desde las faldas de la colina hacia la gruta de la virgen para realizar peticiones y agradecer por los favores cumplidos.					
Sensibilidad al cambio					
	Alta	N/A			
	Media				
X	Baja				

7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Código/Nombre	Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	
N/A	N/A	N/A	N/A	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
N/A	N/A	N/A	N/A	
10. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO				
Registrado por: SATÁN MARIO		Fecha de registro: 2015/06/01		
Revisado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de revisión: 2016/02/05		
Aprobado por: AGUIRRE CHRISTIAM		Fecha de aprobación: 2016/02/05		
Registro fotográfico: SATÁN MARIO				

Tabla8: Resumen del registro de Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	SUBÁMBITO	DETALLE DEL SUBÁMBITO
IM-06-07-50-000-15-000001	Siembra con yunta	Sabiduría ecológica tradicional	N/A
IM-06-07-50-000-15-000002	Tinturado de lana de borrego	Técnicas y saberes productivos tradicionales	Agrodiversidad
IM-06-07-50-000-15-000003	Tresquilado de lana de borrego	Técnicas y saberes productivos tradicionales	Agrodiversidad
IM-06-07-50-000-15-000004	Usos del guarango	Técnicas y saberes productivos tradicionales	Agrodiversidad
IM-06-07-50-000-15-000005	La fritada	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000006	Chicha huevona	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000007	Chicha de jora	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000008	Cholas de Guano	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000009	Empanadas de queso	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000010	El jucho	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000011	Champús	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000012	La fanesca	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000013	Colada morada	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000014	Guagua de pan	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000015	Cuy con papas en salsa de maní	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000016	Caldo de gallina criolla	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000017	Choclos con queso	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000018	Dulce de máchica	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000019	Queso	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-55-000-15-000020	Ponche	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-50-000-15-000021	Cariucho	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-57-000-15-000022	Papas con cuy en salsa de sambo	Gastronomía	Festiva o ritual
IM-06-07-57-000-15-000023	Ají con pepa de sambo	Gastronomía	Cotidiana

IM-06-07-57-000-15-000024	Jugo de manzana	Gastronomía	Cotidiana
IM-06-07-50-000-15-000025	La limpia	Medicina tradicional	N/A
IM-06-07-50-000-15-000026	Remedios caseros	Medicina tradicional	N/A
IM-06-07-50-000-15-000027	Parteras o comadronas	Medicina tradicional	N/A
IM-06-07-50-000-15-000028	Mal de ojo	Medicina tradicional	N/A
IM-06-07-50-000-15-000029	Mirador María Inmaculada	Espacios simbólicos	N/A
IM-06-07-50-000-15-000030	Colina de Lluishig	Toponimia	N/A

Nota: Mario Satán

2. Validación del inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano

Para la validación del PCI en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo se basó en las siguientes características:

Eje vertical: Categorías de valorización

- Vinculación a los ámbitos del patrimonio inmaterial
- Transmisión intergeneracional y vigencia
- Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo
- Respeto a los derechos
- Equidad
- Respeto a la diversidad
- Sentido social y cultural

Eje horizontal: Estado de la manifestación

- Manifestación cultural inmaterial vulnerable
- Manifestación cultural inmaterial no vigente
- Manifestación cultural inmaterial vigente
- Patrimonio Cultural Inmaterial local

Tabla 9: Validación del inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano

MANIFESTACIÓN /CARACTERÍSTICAS	Vinculación a los ámbitos del patrimonio inmaterial		Transmisión intergeneracional y vigencia		Representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo		Respeto a los derechos		Equidad		Respeto a la diversidad		Sentido social y cultural		Σ	Estado de la manifestación
	%	equivalencia	%	equivalencia	%	Equivalencia	%	equivalencia	%	equivalencia	%	equivalencia	%	equivalencia		
Siembra con yunta	44	2	7	1	21	1	72	3	1	1	72	2	69	3	13	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Tinturado de lana de borrego	2	1	0	0	1	1	1	1	6	1	3	1	15	1	6	Manifestación cultural inmaterial no vigente
Tresquilado de lana de borrego	49	2	36	2	64	3	71	3	91	4	79	4	95	4	22	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Usos del guarango	3	1	0	0	0	0	16	1	12	1	29	2	6	1	5	Manifestación cultural inmaterial no vigente
Fritada	85	4	64	3	92	4	89	3	65	3	52	3	98	4	24	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Chicha huevona	79	4	59	3	97	4	61	3	74	3	70	3	91	4	24	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Chicha de jora	76	4	88	4	72	4	97	4	45	2	69	3	89	3	24	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Cholas de Guano	87	4	96	4	67	4	45	2	90	4	75	4	100	4	26	Patrimonio Cultural Inmaterial local

Empanadas de queso	51	3	65	3	54	3	45	2	90	4	75	4	100	4	23	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Jucho	62	3	25	2	41	3	76	4	89	4	97		54	2	18	Manifestación cultural inmaterial vigente
Champús	45	2	27	2	32	2	62	3	87	4	90	4	51	2	19	Manifestación cultural inmaterial vigente
Fanesca	63	3	32	2	79	3	63	3	61	3	65	3	42	2	19	Manifestación cultural inmaterial vigente
Colada morada	47	2	25	2	81	2	22	1	93	4	89	4	40	2	17	Manifestación cultural inmaterial vigente
Guagua de pan	42	2	23	1	53	2	46	2	47	2	70	3	39	2	14	Manifestación cultural inmaterial vigente
Cuy con papas	87	4	66	3	78	4	68	3	41	2	88	4	65	3	23	Patrimonio Cultural Inmaterial local
Caldo de Gallina Criolla	17	1	45	2	49	2	68	3	40	2	97	4	71	3	17	Manifestación cultural inmaterial vigente
Choclos con queso	4	1	12	1	15	1	25	2	52	3	87	4	45	2	14	Manifestación cultural inmaterial vigente
Dulce de machica	2	1	8	1	13	1	15	1	47	2	54	3	39	2	11	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Queso	12	1	7	1	17	1	10	1	26	2	65	3	21	1	10	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Ponche	5	1	16	1	11	1	53	3	24	2	75	4	45	2	13	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Cariucho	6	1	13	1	7	1	45	2	29	2	45	2	51	3	12	Manifestación cultural inmaterial vulnerable

Papas con cuy en salsa de sambo	9	1	11	1	6	1	65	3	40	2	78	4	43	2	14	Manifestación cultural inmaterial vigente
Ají con pepa de sambo	7	1	6	1	4	1	21	1	37	2	74	3	19	1	10	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Jugo de manzana	2	1	9	1	2	1	26	2	35	2	72	3	21	1	11	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Limpia	13	1	24	1	8	1	96	4	86	4	25	2	35	2	15	Manifestación cultural inmaterial vigente
Remedios caseros	29	2	19	1	13	1	94	4	45	2	23	1	59	3	14	Manifestación cultural inmaterial vigente
Parteras	8	1	15	1	3	1	98	4	12	1	27	2	25	2	12	Manifestación cultural inmaterial vulnerable
Mal de ojo	11	1	12	1	5	1	95	4	56	3	21	1	20	1	12	Manifestación cultural inmaterial vulnerable

Nota: Mario Satán

En base a las encuestas realizadas para conocer tanto las categorías de valorización como el estado de las manifestaciones tenemos:

Categorías de valorización

Aquí describiremos el porcentaje de cada una de las categorías de tal manera que podamos comprobar si las manifestaciones aún permanecen en la memoria colectiva de la población guaneña a través de las categorías de vinculación a los ámbitos del Patrimonio Inmaterial, transmisión intergeneracional y vigencia, representatividad y reconocimiento comunitario y/o colectivo, respeto a los derechos, equidad, respeto a la diversidad y sentido social y cultural.

Tabla 10: Categoría de Valorización de las manifestaciones culturales

CATEGORÍA DE VALORIZACIÓN	%
Vinculación a los Ámbitos del Patrimonio Inmaterial	33,8
Transmisión Intergeneracional y Vigencia	28,9
Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo	35,2
Respeto a los Derechos	55,2
Equidad	50,8
Respeto a la Diversidad	63,1
Sentido Social y Cultural	51,7

Nota: Mario Satán

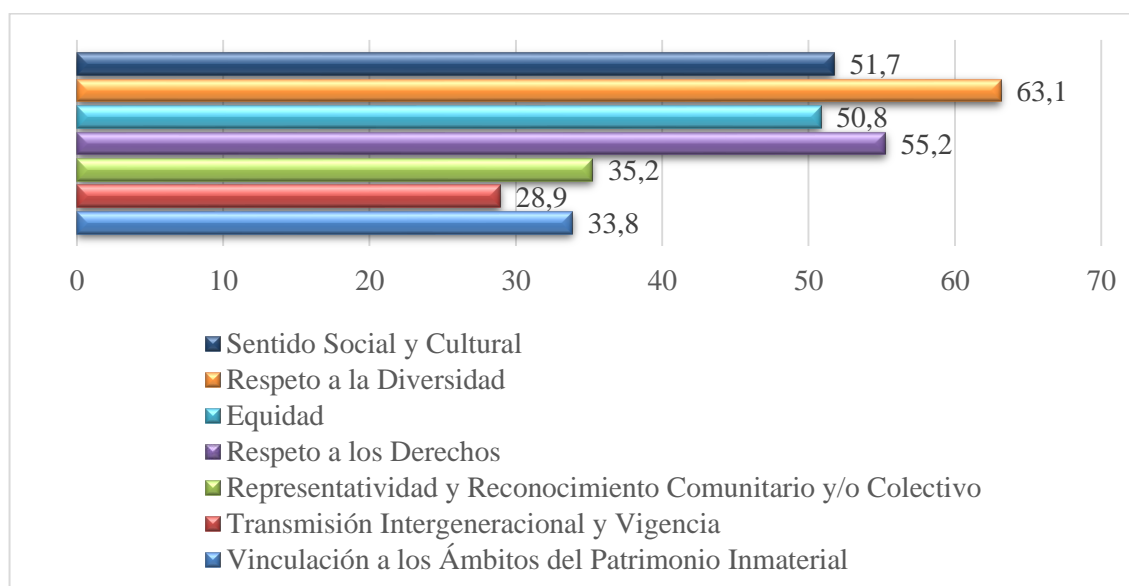


Figura 2: Categorías de valorización de las manifestaciones culturales

Nota: Mario Satán

Para la validación de las manifestaciones se tomó en cuenta el eje vertical de la tabla de validación que consta de 7 categorías de las cuales: la categoría de “Vinculación a los Ámbitos del Patrimonio Inmaterial “se cumple en el 33,8% de las manifestaciones, en la categoría de “Transmisión Intergeneracional y Vigencia” se cumple en el 28,9% de las manifestaciones, en la categoría de “Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo” se cumple en el 55,2% de las manifestaciones, en la categoría de “Respeto a los Derechos” se cumple en el 58,8% de las manifestaciones, en la categoría de “Respeto a la Diversidad” se cumple en el 63,1% de las manifestaciones y en la categoría de “Sentido Social y Cultural “se cumple en el 51,7% de las manifestaciones.

Para la comprobación de la hipótesis se basó en las características de valorización para lo cual procedimos a sacar un promedio que permitió conocer que: Las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo de Guano en la memoria colectiva de la población menor a años ha disminuido un 45,4% en relación a la memoria colectiva de la población mayor a 50 años.

Estado de las manifestaciones

En el estado del PCI describiremos el número de manifestaciones que se encuentran en estado: vigente, no vigente, vulnerable y si las manifestaciones se reconocen como patrimonio cultural local.

Tabla 11: Estado de las manifestaciones

ESTADO DE LA MANIFESTACIÓN	Valor	%
Manifestación cultural inmaterial vulnerable	9	30
Manifestación cultural inmaterial no vigente	2	7
Patrimonio Cultural Inmaterial local	9	30
Manifestación cultural inmaterial vigente	10	33
TOTAL	30	100

Nota: Mario Satán

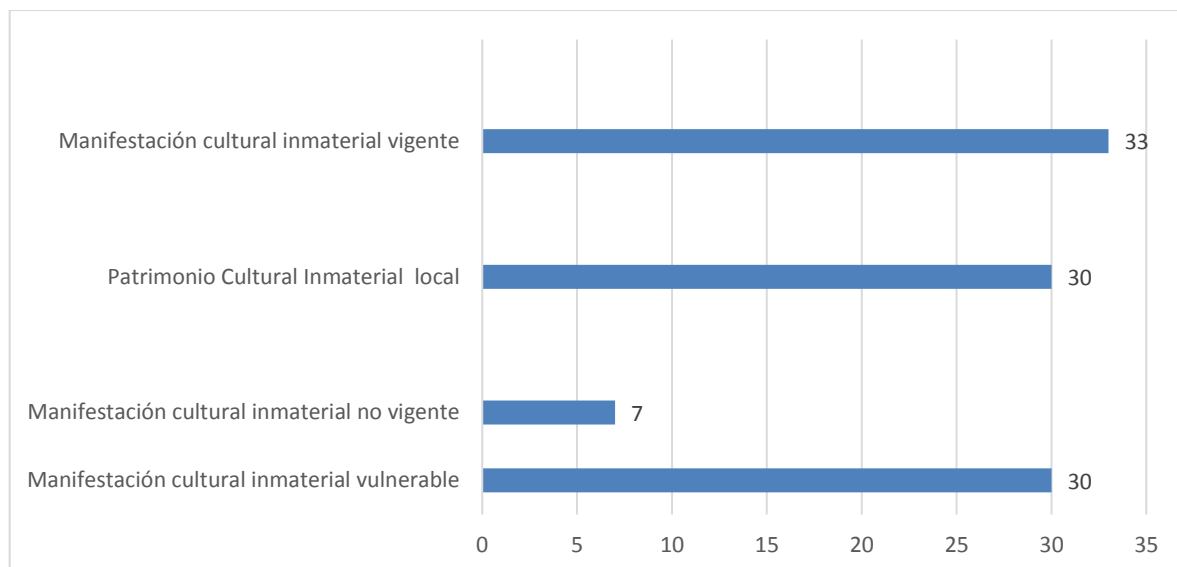


Figura 3: Estado de las manifestaciones

Nota: Mario Satán

Como resultado de la validación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales inventariadas en el cantón Guano, se puede describir que, existen 9 manifestaciones que se encuentran en “Estado Vulnerable” representando el 30%, estas son: La siembra con yunta, Dulce de máchica, Queso artesanal, Ponche, Cariucho, Ají con pepa de sambo, Jugo de manzana, Partera y Mal de ojo. 10 manifestaciones que se encuentran en “Estado Vigente” representando el 33%, estas son: El Jucho, El Champús, La Fanesca, Colada Morada, Guagua de pan, Caldo de gallina criolla, Choclos con Queso, Papas con cuy en salsa de sambo, La Limpia y Remedios caseros; 9 manifestaciones que se consideran como “Patrimonio Cultural Inmaterial Local” representando el 30%, estas son: Tresquilado de lana de borrego, la Fritada, Chicha Huevona, Chicha de Jora, Cholas de Guano, Empanadas de queso y Cuy con papas, y finalmente dos “Manifestaciones no Vigentes” representando el 7% que han desaparecido en su totalidad, estas son: el usos del guarango y el tinturado de lana de borrego. Estos datos serán considerados para la realización de la matriz FODA, identificando de ellas sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

C. FORMULACION DEL PLAN DE SALVAGUARDIA DEL PCI EN EL ÁMBITO DE CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO DEL CANTÓN GUANO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

1. Análisis situacional

a. Análisis FODA del cantón Guano

Tabla 12: FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<p>F1. Sistema vial en buen estado hacia todas las parroquias del cantón.</p> <p>F2. La categoría de Respeto a los Derechos se cumple en el 55,2% de las manifestaciones</p> <p>F3. La categoría de Equidad se cumple en el 50,8% de las manifestaciones</p> <p>F4. La categoría de Respeto a la Diversidad se cumple en el 63,1% de las manifestaciones</p> <p>F5. La categoría de Sentido Social y Cultural se cumple en el 51,7% de las manifestaciones</p> <p>F6. Tresquilado de lana de borrego, la Fritada, Chicha Huevona, Chicha de Jora, Cholas de Guano, Empanadas de queso y Cuy con papas se encuentran en estado de Patrimonio Cultural Inmaterial Local.</p> <p>F7. El Jucho, El Champús, La Fanesca, Colada Morada, Guagua de pan, Caldo de gallina criolla, Choclos con Queso, Papas con cuy en salsa de sambo, La Limpia y Remedios caseros; se encuentran en estado de Manifestación Cultural Inmaterial Vigente.</p>	<p>O1. Transferencias de competencias que de acuerdo al Registro Oficial N° 514, de 3 de junio de 2015, otorgando a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Metropolitanos y Municipales, para la rectoría, planificación, regulación, control y gestión local sobre las transferencias de competencia de patrimonio cultural.</p> <p>O2. Integración del patrimonio cultural en los objetivos y estrategias del Plan Nacional del Buen Vivir que busca potenciar la diversidad y el patrimonio cultural, fortaleciendo la identidad nacional</p> <p>O3. Programa de desarrollo y fortalecimiento del turismo comunitario y patrimonio cultural en el PLANDETUR 2020</p> <p>O4. Salvaguardia del PCI en el plano nacional, descritos en los artículos 11, 12, 13, 14 y 15 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003).</p>

DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>D1. El 2% de la población guaneña se comunica a raves del idioma kichwa.</p> <p>D2. Analfabetismo en el cantón de 10,8%.</p> <p>D3. Deficiente regulación de grupos sociales que no se encuentran constituidas legalmente.</p> <p>D4. Inexistencia de un centro de salud de primer orden.</p> <p>D5. La categoría de Vinculación a los Ámbitos del Patrimonio Inmaterial se cumple en el 33,8% de las manifestaciones.</p> <p>D6. La categoría de Transmisión Intergeneracional y Vigencia se cumple en el 28,9% de las manifestaciones.</p> <p>D7. La categoría de Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo se cumple en el 35,2% de las manifestaciones.</p> <p>D8. La siembra con yunta, Dulce de máchica, Queso artesanal, Ponche, Cariucho, Ají con pepa de sambo, Jugo de manzana, Partera y Mal de ojo se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales Vulnerables.</p> <p>D9. Usos del Guarango y tinturado de lana de borrego se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes.</p> <p>D10. Inexistencia de una institución destinada a precautelar el Patrimonio Cultural Inmaterial en el cantón.</p> <p>D11. Migración de personas del campo hacia la ciudad buscando mejorar su calidad de vida.</p>	<p>A1. Cambios sociales y económicos</p> <p>A2. Avance tecnológico.</p> <p>A3. Ruptura de transmisión de manifestaciones por envejecimiento de poseedores de conocimientos.</p> <p>A4. Escasa capacitación a los pobladores</p>

Nota: Mario Satán

2. Nudos críticos

Una vez aplicada la matriz para la valoración de debilidades y amenazas bajo los criterios de duración, impacto y dificultad se llegaron a definir como nudos críticos los que obtuvieron un puntaje de 8 y 9. (Ver Anexo 3 y Anexo 4).

Como resultado tenemos los siguientes nudos críticos:

- El 2% de la población guaneña se comunica a raves del idioma kichwa.
- Analfabetismo en el cantón de 10,8%.
- Inexistencia de un centro de salud de primer orden.
- La categoría de Transmisión Intergeneracional y Vigencia se cumple en el 28,9% de las manifestaciones.
- La categoría de Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo se cumple en el 35,2% de las manifestaciones.
- La siembra con yunta, Dulce de máchica, Queso artesanal, Ponche, Cariucho, Ají con pepa de sambo, Jugo de manzana, Partera y Mal de ojo se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales Vulnerables.
- Usos del Guarango y tinturado de lana de borrego se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes.
- Inexistencia de una institución destinada a precautelar el Patrimonio Cultural Inmaterial en el cantón.
- Migración de personas del campo hacia la ciudad buscando mejorar su calidad de vida.
- Cambios sociales y económicos.
- Avance tecnológico.
- Ruptura de transmisión de manifestaciones por envejecimiento de poseedores de conocimientos.

3. Factores claves de éxito

De igual manera, una vez aplicada la matriz para la valoración de fortaleza y oportunidades bajo los criterios de calidad, productividad y exclusividad se llegaron a definir como factores claves de éxito los que obtuvieron un puntaje de, 8 y 9. (Ver Anexo 5 y Anexo 6)

Como resultado tenemos los siguientes factores claves de éxito:

- La categoría de Respeto a la Diversidad se cumple en el 63,1% de las manifestaciones
- La categoría de Sentido Social y Cultural se cumple en el 51,7% de las manifestaciones

- Tresquilado de Lana de Borrego, la Fritada, Chicha Huevona, Chicha de Jora, Cholas de Guano, Empanadas de Queso y Cuy con Papas se encuentran en estado de Patrimonio Cultural Inmaterial Local.
- El Jucho, El Champús, La Fanesca, Colada Morada, Guagua de pan, Caldo de Gallina Criolla, Choclos con Queso, Papas con Cuy en Salsa de Sambo, La Limpia y Remedios Caseros; se encuentran en estado de Manifestación Cultural Inmaterial Vigente.
- Transferencias de competencias que de acuerdo al Registro Oficial N° 514, de 3 de junio de 2015, otorgando a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Metropolitanos y Municipales, las facultades de rectoría, planificación, regulación, control y gestión local sobre las transferencias de competencia de Patrimonio Cultural.
- Integración del patrimonio cultural en el los objetivos y estrategias del Plan Nacional del Buen Vivir que busca potenciar la diversidad y el patrimonio cultural, fortaleciendo la identidad nacional.
- Programa de desarrollo y fortalecimiento del turismo comunitario y patrimonio cultural en el PLANDETUR 2020.
- Salvaguardia del PCI en el plano nacional, descritos en los artículos 11, 12, 13, 14 y 15 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003).

4. Análisis de involucrados

Tabla 13: Análisis de involucrados

ENTIDAD	FUNCIÓN	INTERÉS	POTENCIALIDADES	LIMITACIONES
Ministerio de Salud Pública	Ejercer la rectoría, regulación, planificación, coordinación, control y gestión de la Salud Pública ecuatoriana a través de la gobernanza y vigilancia y control sanitario.	Garantizar el derecho a la Salud en todo el país, incluyendo técnicas y saberes medicinales ancestrales.	Recursos técnicos, humanos y económicos	Descuido de las zonas que necesitan intervención y planificación.
Ministerio de Educación	Velar por el acceso y calidad de la educación inicial, básica y bachillerato a los y las habitantes del territorio nacional, mediante la formación integral, holística e inclusiva de niños, niñas, jóvenes y adultos, tomando en cuenta la interculturalidad, la plurinacionalidad, las lenguas ancestrales y género desde un enfoque de derechos y deberes para fortalecer el desarrollo social, económico y cultural, el ejercicio de la ciudadanía y la unidad en la diversidad de la sociedad ecuatoriana.	Garantizar el acceso y calidad de la educación, tomando en cuenta la interculturalidad, la plurinacionalidad, las lenguas ancestrales y género fortaleciendo el desarrollo social, económico y cultural	Recursos técnicos, humanos y económicos	Descuido de las zonas que necesitan intervención y planificación.
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca	Institución rectora multisectorial, para regular, normar, facilitar, controlar, y evaluar la gestión de la producción agrícola, ganadera, acuícola y pesquera del país	Promover acciones que permitan el desarrollo rural y propicien el crecimiento sostenible de la producción y productividad, sin dejar de lado las prácticas ancestrales	Recursos técnicos, humanos y económicos	Descuido de las zonas que necesitan intervención y planificación.

		tradicionales.		
Ministerio de Producción, Empleo y Competitividad	Generar, coordinar, articular, impulsar y evaluar las políticas, programas, proyectos y estrategias de producción, empleo y competitividad del Consejo Sectorial de la Producción, orientados al cambio de la matriz productiva del Ecuador.	Impulsar políticas, programas, proyectos y estrategias de producción, precautelando la protección de prácticas ancestrales tradicionales.	Recursos técnicos, humanos y económicos	Descuido de las zonas que necesitan intervención y planificación.
Instituto Nacional de Patrimonio Cultural INPC	Investigar, normar, regular, asesorar y promocionar las políticas sectoriales, para la gestión patrimonial, para la preservación, conservación, apropiación y uso adecuado de patrimonio material e inmaterial.	Preservar el patrimonio cultural material e inmaterial.	Recursos técnicos y humanos.	Recursos económicos.
Ministerio de Turismo	Máxima institución en el desempeño turístico del país encargada de organizar y fortalecer la actividad turística del país. Impulsar la creación y desarrollo de destinos turísticos. Facilitar el marketing y promoción turística. Educación y capacitación sobre temas de turismo sostenible. Fomento de inversiones y gestión financiera. Generar espacios de valorización cultural.	Incentivar el desarrollo sostenible del turismo en el ámbito natural y cultural.	Recursos técnicos, humanos y económicos	Priorización de recursos a destinos consolidados.
Gobierno Autónomo de la Provincia de	Generar facilidades de infraestructura vial. Propiciar la producción agrícola provincial	Mejorar la calidad de vida en las zonas rurales del cantón sin dejar de lado los	Recursos económicos, humanos y maquinaria.	Descuido de las zonas que necesitan intervención y planificación.

Chimborazo		conocimientos y prácticas ancestrales.		
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guano	Preservar el patrimonio natural y cultural del cantón. Dotación de infraestructura en parroquias y comunidades	Mejorar la calidad de vida en las zonas rurales del cantón sin dejar de lado los conocimientos y prácticas ancestrales.	Recursos técnicos, humanos y económicos	Escasa atención y trabajo con los gobiernos parroquiales y comunidades en temas de salvaguardia del patrimonio cultural y en temas de turismo.
Centros de Educación Superior	Dotación de personal técnico para desarrollo de investigaciones.	Introducir al ámbito laboral a los nuevos profesionales.	Actualización constante de los estudiantes con respecto a materia, metodologías, procedimientos, etc.	Asignación pobre de recursos económicos para ejecución de investigaciones.

Nota: Mario Satán

5. Formulación filosófica

a. Misión

Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano, a través del tiempo y su continua recreación social, por medio de la dinamización, revitalización, transmisión, comunicación, difusión, promoción, fomento y protección de las manifestaciones culturales, recuperando la memoria colectiva como eje fundamental de la identidad cultural de nuestro pueblo, para el aprovechamiento turístico sostenible.

b. Visión

Las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano serán reconocidas en un lapso de diez años, como patrimonio cultural local, manteniendo la memoria viva e identidad de la cultura andina de Ecuador

c. Valores

- Equidad y responsabilidad

En cumplimiento de los compromisos adquiridos para preservar y mantener las manifestaciones inmateriales a través del tiempo.

- Compromiso

Expresada como el grado de colaboración de los portadores de la tradición y cómo se identifican para transmitirlas y mantenerla a través del tiempo.

- Respeto y tolerancia

A las diferentes opciones y maneras de concebir y entender la interculturalidad desde todas las partes.

- Interculturalidad

Promoviendo el reconocimiento y respeto de la diversidad social, con acciones sobre las personas y colectivos sociales, constituyéndose en factores sustanciales del conjunto de interacciones que intervienen en cada una de las manifestaciones de patrimonio cultural inmaterial.

6. Objetivos estratégicos

Para la formulación de los objetivos estratégicos se tomó en cuenta los siguientes criterios de valoración: Gestión turística, memoria colectiva e identidad cultural (Ver Anexo 9). Dando como resultado los siguientes objetivos:

- Fomentar la educación en las nuevas generaciones, erradicando el analfabetismo y fortaleciendo el aprendizaje del idioma kichwa en el sector indígena.
- Coordinar con instituciones públicas para la creación de un centro de salud donde se permita y se fomente la utilización de medicina tradicional para curación de enfermedades y partos.
- Revitalizar las Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial no Vigentes “Usos del Guarango y Tinturado de Lana”.
- Fomentar el desarrollo sostenible del turismo y de la salvaguardia del Patrimonio Cultural en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, mediante la difusión de las manifestaciones en el subámbito de gastronomía.
- Difundir las expresiones patrimoniales a los interesados en la participación de las manifestaciones.
- Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de este ámbito.
- Asegurar una gestión responsable del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.

7. Estrategias

Para la elaboración de las estrategias se partió desde los objetivos estratégicos (Ver Anexo 8). Dando como resultado los siguientes:

- Realización de charlas motivacionales a jóvenes que han dejado de estudiar a instruirse en instituciones a distancia.
- Capacitación a las nuevas generaciones indígenas con clases de idioma kichwa, fortaleciéndolo y conservándolo.
- Valoración del patrimonio en espacios educativos.
- Realización un censo de personas conocedoras de Medicina Tradicional en el cantón Guano.
- Capacitación a las personas censadas con técnicas actuales manteniendo y respetando su conocimiento ancestral.
- Coordinación con el GAD municipal y provincial la creación de un centro de salud de Medicina Tradicional.

- Revitalización de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes y Vulnerables.
- Motivación a personas conocedoras de las distintas manifestaciones para formar grupos con intereses comunes.
- Difusión de la gastronomía cotidiana y gastronomía festiva o ritual del cantón Guano.
- Creación de asociaciones de personas interesadas en Manifestaciones Culturales.
- Elaboración de ordenanzas que proteja la memoria viva en el cantón Guano.
- Publicación de una revista la cual contenga las distintas manifestaciones culturales inmateriales del cantón en inglés y español.
- Elaboración videos documentales de cada una de las manifestaciones no vigentes, vulnerables y vigentes del cantón.
- Realización de ferias destinadas a la difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en el cantón.
- Democratización del uso de espacios públicos como parte del cumplimiento de los derechos culturales.

8. Formulación de programas y proyectos

Para la elaboración de los proyectos se partió desde las estrategias. (Ver Anexo 9).

Dando como resultado los siguientes programas:

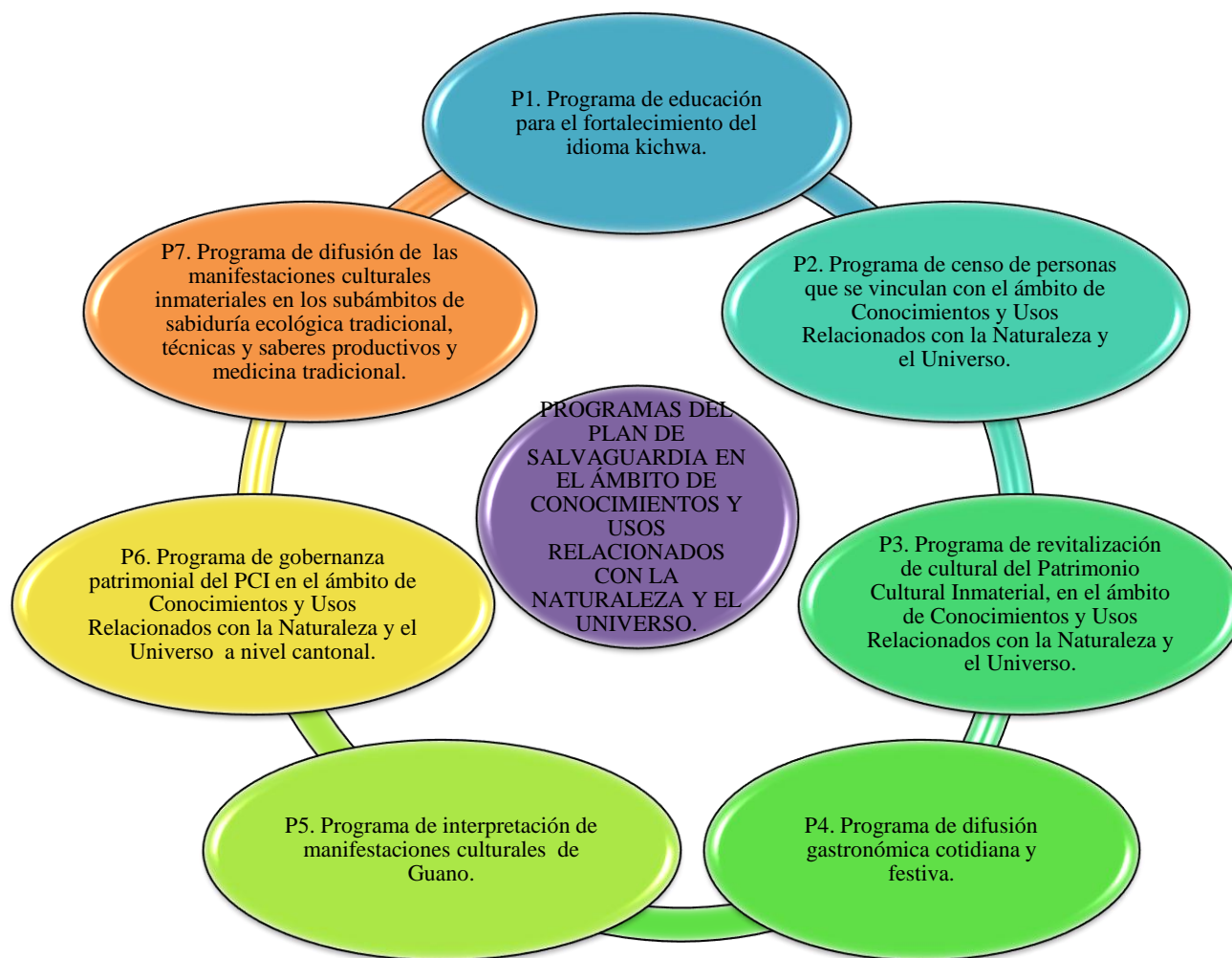


Figura 4: Programas

Nota: Mario Satán

a. Establecimiento de proyectos para cada programa

Finalmente se establecieron los proyectos de acuerdo al alcance de cada programa que se los describe en la tabla siguiente:

Tabla 14: Proyectos del plan de salvaguardia

PROGRAMA	PROYECTO
Programa de educación para mantener el idioma kichwa.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto “Mantén tu lengua viva” – Proyecto “Aprendamos juntos”
Programa de censo para determinar el número de personas que se vinculan con el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto “Censo de conocimientos ancestrales” – Proyecto “Casa de la medicina ancestral”
Programa de revitalización de cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto de revitalización de los usos del guarango y tinturado de lana de borrego. – Proyecto “Conoce las tradiciones guaneñas”.
Programa de difusión gastronómica cotidiana y festiva.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto “Feria Gastronómica cotidiana y festiva de Guano y sus parroquias”.
Programa de interpretación de manifestaciones culturales de Guano.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto “Expresemos nuestra sabiduría ancestral”
Programa de gobernanza patrimonial de las distintas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto de formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón. – Proyecto de aplicación de ordenanzas para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y el desarrollo sostenible del turismo.
Programa de difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en los subámbitos de sabiduría ecológica tradicional, técnicas y saberes productivos y medicina tradicional.	<ul style="list-style-type: none"> – Proyecto “Festival de la siembra tradicional”. – Proyecto “Feria de Conocimientos Ancestrales” – Proyecto revista “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”. – Proyecto video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.

Nota: Mario Satán

b. Descripción de programas

1. Programa 1

- **Nombre del programa:** Programa de educación para mantener el idioma kichwa y reducir el analfabetismo.

- **Descripción:**

El 98% de la población guaneña habla hispana mientras que tan solo el 2% de habitantes en el cantón hablan o practican la lengua kichwa, especialmente en comunidades indígenas, quienes por tradición oral mantienen el idioma. Este grupo minoritario es el que conserva con mayor apego su tradición oral y convive con el sector mestizo en una suerte de interculturalidad que enriquece la cultura nacional. Por su parte el analfabetismo en el cantón Guano afecta al 10.8% de la población total, siendo un gran problema que necesita intervención inmediata.

- **Justificación:**

El kichwa es un idioma importante que se encuentra en estado vulnerable y es indispensable que las nuevas y futuras generaciones lo mantengan vigente, de igual manera el analfabetismo que existe en el cantón debe ser minimizado fortaleciendo la identidad cultural que por falta de atención a grupos prioritarios su vigencia se encuentra vulnerable.

- **Objetivos:**

Fomentar la educación en las nuevas generaciones, erradicando el analfabetismo y fortaleciendo el aprendizaje del idioma kichwa en el sector indígena.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura.

Internos

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

Beneficiarios:

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

- Proyecto “Mantén tu lengua viva”.
- Proyecto “Aprendamos juntos”.

Tiempo estimado: 4 años

Costo estimado: 45.000 UDS

Enlazar con anexos

2. Programa 2

- **Nombre del programa:** Programa de censo para determinar el número de personas que se vinculan con el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo a nivel cantonal.

- **Descripción:**

La mayoría de las parroquias del cantón Guano poseen personas con capacidades de curar, utilizando elementos que se encuentran en la naturaleza, como son las plantas medicinales, encontrando una planta para cada enfermedad y la combinación de las mismas para enfermedades más fuertes.

- **Justificación:**

La inexistencia de datos exactos de personas conocedoras de manifestaciones relacionadas a medicina ancestral exige que se realice, con ello se pueden realizar proyectos para recuperación de la memoria viva.

- **Objetivos:**

Coordinar con instituciones públicas para la creación de un centro de salud donde se permita y se fomente la utilización de medicina tradicional para curación de enfermedades y partos.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura, INPC, Ministerio de Producción Empleo y Competitividad, MINTUR, MAGAP

Internos

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales, Centros de educación superior.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

- Proyecto “Censo de Conocimientos Ancestrales”.
- Proyecto “Casa de la Medicina Ancestral”

Tiempo estimado: 4 años

Costo estimado: 70.000 UDS

3. Programa 3

- **Nombre del programa:** Programa de revitalización de cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial.

- **Descripción:**

El programa busca revalorizar y fomentar la identidad cultural del pueblo guaneño, mediante la protección de las manifestaciones del PCI y a la vez promover la certificación, uso y aplicación de saberes ancestrales, la valoración del patrimonio en espacios educativos enfocados a niños y adolescentes, para propiciar su continuidad de a través del tiempo.

- **Justificación:**

Las manifestaciones representan una parte muy importante en la historia del pueblo Guaneño que en la actualidad se encuentran vulnerables para lo cual es indispensable realizar revitalización antes de que estas dejen de ser parte de la memoria viva del cantón.

- **Objetivos:**

Revitalizar las Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial no Vigentes “Usos del guarango y Tinturado de lana de borrego”.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura, INPC

Internos

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

- Proyecto de revitalización de los Usos del Guarango y Tinturado de Lana de Borrego.
- Proyecto “Conoce las tradiciones Guaneñas”.

Tiempo estimado: 1 año

Costo estimado: 25.000 UDS

4. Programa4

- **Nombre del programa:** Programa de difusión gastronómica cotidiana y festiva.

- **Descripción:**

El programa busca difundir información a nivel nacional acerca de las manifestaciones del PCI que se encuentran en el cantón Guano, por medio ferias que resalten a principalmente la gastronomía cotidiana y festiva del cantón Guano.

- **Justificación:**

Guano posee gran potencial gastronómico que aún no se encuentra aprovechado en su totalidad, estas feria ayudaran a que el cantón sea reconocido a nivel nacional y si es posible de manera internacional.

- **Objetivos:**

Fomentar el desarrollo sostenible del turismo y de la salvaguardia del Patrimonio Cultural en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, mediante la difusión de las manifestaciones en el subámbito de gastronomía.

Actores involucrados

Externos

Ministerio de Cultura, INPC, Ministerio de Producción Empleo y Competitividad, MINTUR, MAGAP

Internos

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales, Centros de educación superior.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

– Proyecto “Feria Gastronómica cotidiana y festiva de Guano y sus parroquias”.

Tiempo estimado: 1 año

Costo estimado: 33.000 UDS

5. Programa 5

- **Nombre del programa:** Programa de interpretación de manifestaciones culturales de Guano y sus parroquias.

- **Descripción:**

El programa busca fortalecer el reconocimiento y el sentido de pertenencia de las comunidades hacia su cultura a través de espacios que promuevan el encuentro intercultural, incentivando al rescate de la identidad de los pueblos y poniendo en marcha la creación de un centro de interpretación cultural y patrimonial para la propiciar la difusión de expresiones culturales.

- **Justificación:**

El paso del tiempo, la operación política, la actividad económica y la constante dinámica social han desencadenado un proceso de confusión cultural en aspectos de sentido de pertenencia de los pueblos, principalmente las actuales y nuevas generaciones. Por lo que es necesario propiciar

espacios de encuentro intercultural, en los cuales se promueva la identidad de cada pueblo y a la vez, el respeto y reconocimiento universal.

- **Objetivos:**

Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de éste ámbito.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura, INPC, Ministerio de Producción Empleo y Competitividad, MINTUR, MAGAP

- **Internos**

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales, Centros de educación superior.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

Proyecto “Expresemos nuestra sabiduría ancestral”

Tiempo estimado: 2 años

Costo estimado: 100.000 UDS

6. Programa 6

- **Nombre del programa:** Programa de gobernanza patrimonial de las distintas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo a nivel cantonal.

- **Descripción:**

El programa pretende propiciar espacios de desarrollo económico a partir de la fusión de la actividad turística sostenible y el manejo adecuado del PCI, formando gestores y promotores culturales en el cantón que recreen las manifestaciones del PCI y su continuo mejoramiento periódico, contribuyendo así a la industria cultural.

- **Justificación:**

Asegurar una gestión responsable del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.

- **Objetivos:**

Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de este ámbito.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura, INPC, Ministerio de Producción Empleo y Competitividad, MINTUR, MAGAP

- **Internos**

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales, Centros de educación superior.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

- Proyecto de formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón.
- Proyecto de aplicación o elaboración de ordenanzas para la salvaguardia del PCI.

Tiempo estimado: 3 años

Costo estimado: 35.000 UDS

7. Programa 7

- **Nombre del programa:** Programa de difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en los subámbitos de sabiduría ecológica tradicional, técnicas y saberes productivos y medicina tradicional.

- **Descripción:**

El programa busca difundir información a nivel nacional acerca de las manifestaciones del PCI que se encuentran en el cantón Guano, por medio ferias y festivales que resalten a las manifestaciones culturales, la publicación una revista referente a las manifestaciones patrimoniales y memoria viva. A su vez es importante la creación de un video documental que promueva la difusión y tenga cobertura nacional e internacional.

- **Justificación:**

Las manifestaciones son poco conocidas y difundidas, en la mayoría de los casos incluso se la desconoce totalmente. En estos términos se torna una situación preocupante, por cuánto representa la identidad de un pueblo por lo que es importante crear medios informativos y educativos enfocados al rescate de la memoria viva y la identidad nacional.

- **Objetivos:**

Difundir las expresiones patrimoniales a los interesados en la participación de las manifestaciones.

- **Actores involucrados**

Externos

Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, Ministerio de Cultura, INPC, Ministerio de Producción Empleo y Competitividad, MINTUR, MAGAP

Internos

GAD de la provincia de Chimborazo, GAD municipal del cantón Guano, GADs parroquiales, Centros de educación superior.

- **Cobertura:**

Parroquias urbanas y rurales.

- **Beneficiarios:**

Pobladores de las parroquias.

- **Proyectos:**

- Proyecto “Festival de la siembra tradicional”.
- Proyecto “Feria de Conocimientos Ancestrales”
- Proyecto revista “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.
- Proyecto video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.

Tiempo estimado: 2 años

Costo estimado: 125.000 UDS

c. Plan operativo anual

1) Programa de educación para mantener el idioma kichwa.

Tabla 15: Plan operativo del proyecto “Mantén tu Lengua Viva”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Mantén tu Lengua Viva”	Implementar la lengua Quichua como parte del pensum de estudios de las instituciones educativas de las comunidades.	Fortalecer el idioma kichwa en las nuevas generaciones en sectores indígenas.	50	50				11.250	11.250				22.500

Nota: Mario Satán

Tabla 16: Plan operativo del proyecto “Aprendamos juntos”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Aprendamos juntos”.	Implementación de cursos para la capacitación en áreas estratégicas a jóvenes que por algún motivo abandonaron sus estudios, incentivando a preservar el PCI.	Disminuir el analfabetismo en un 50%.	25	25	25	25		11.250	11.250				22.500

Nota: Mario Satán

2) Programa de censo para determinar el número de personas que se vinculan con el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.

Tabla 17: Plan operativo del proyecto “Censo de Conocimientos Ancestrales”.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Censo de Conocimientos Ancestrales”.	Realizar el censo de conocimientos ancestrales a nivel cantonal.	Registrar datos personales de cada persona conocedora de prácticas ancestrales.	100					10.000					10.000
	Capacitar a las personas que practican la medicina ancestral en mejorar la calidad de atención, para brindar seguridad al paciente.	Conocedores de medicina ancestral capacitados para un servicio de calidad.	50	50				10.000					10.000

Nota: Mario Satán

Tabla 18: Plan operativo del proyecto “Casa de la Medicina Ancestral”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Casa de la Medicina Ancestral”	Solicitar al Municipio del cantón la apertura de una instalación donde se practique la medicina ancestral.	Abrir un centro de medicina ancestral en el cantón.	100					1.000					1.000
	Diseño de infraestructura física y espacios adecuados para el fin requerido.	Adecuar las instalaciones de acuerdo a cada área de salud.	50	50				20.000	29.000				49.000

Nota: Mario Satán

3) Programa de revitalización de cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Tabla 19: Plan operativo del proyecto de revitalización de los Usos del Guarango y Tinturado de Lana de Borrego.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto de revitalización de los Usos del Guarango y Tinturado de Lana de Borrego.	Revitalizar y capacitar a las personas en los usos tradicionales del guarango y el tinturado tradicional de lana de borrego.	Reeducar a las personas en los usos tradicionales del guarango y el tinturado tradicional de lana de borrego.	50	50				6.000	6.500				12.500

Nota: Mario Satán

Tabla 20: Plan operativo del proyecto “Conoce las tradiciones guaneñas”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Conoce las tradiciones guaneñas”	Establecer una guía metodológica de enseñanza del patrimonio cultural en instituciones educativas.	Reeducar a niños y jóvenes sobre las manifestaciones culturales.	50	50				6.000	6.500				12.500

Nota: Mario Satán

4) Programa de Difusión Gastronómica guaneña

Tabla 21: Plan operativo del proyecto “Feria gastronómica cotidiana y festiva de Guano y sus parroquias”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Feria gastronómica cotidiana y festiva de Guano y sus parroquias”.	Realizar reuniones para planificación anual.	Planificación anual de ferias gastronómicas.	100					3.000					3.000
	Ejecución de la planificación anual.	Realización de una feria gastronómica.	100					30.000					30.000

Nota: Mario Satán

5) Programa de interpretación de las manifestaciones culturales de Guano y sus parroquias

Tabla 22: Plan operativo del proyecto “Expresemos nuestra sabiduría ancestral”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto de “Expresemos nuestra sabiduría ancestral”	Elaborar la propuesta del diseño técnico para la creación de Centro de Interpretación.	Diseño de infraestructura física y espacios adecuados para el fin requerido.	100										48.500
	Elaborar el diseño interno del centro de interpretación.												
	Elaborar la imagen corporativa del Centro de Interpretación.	Contar con los signos de identidad y colores de centro.	100										500
	Elaborar el plan interpretativo del Centro.	Disponer de programas de interpretación para el centro.	100										1.000

Nota: Mario Satán

6) Programa de gobernanza patrimonial de las distintas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial.

Tabla 23: Plan operativo del proyecto de formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto de formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón.	Cursos y capacitaciones de gestión y promoción cultural.	Contar con gestores y promotores culturales para la actividad turística	50	50				10.000	10.000				20.000

Nota: Mario Satán

Tabla 24: Plan operativo del proyecto de aplicación de ordenanzas para la salvaguardia del PCI y el desarrollo sostenible del turismo.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto de aplicación de ordenanzas para la salvaguardia del PCI y el desarrollo sostenible del turismo.	Elaboración de ordenanzas para la utilización del espacio público.	Uso libre y responsable del espacio público para las expresiones patrimoniales.	50	50				3.500	3.000				7.500
	Elaboración de ordenanzas para el desarrollo del turismo sostenible.	Desarrollo de la actividad turística normada con las leyes que rigen en el país.	50	50				3.500	3.000				7.500

Nota: Mario Satán

7) Programa de difusión de las manifestaciones culturales inmateriales**Tabla 25:** Plan operativo del proyecto “Festival de la siembra tradicional”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Festival de la siembra tradicional”	Realizar reuniones para planificación anual.	Planificación anual del festival de la siembra.	100					3.000					3.000
	Ejecución de la planificación anual.	Realización del festival de la siembra tradicional.	100					30.000					30.000

Nota: Mario Satán

Tabla 26: Plan operativo del proyecto “Feria de conocimientos ancestrales”

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto “Feria de conocimientos ancestrales”	Realizar reuniones para planificación anual.	Planificación anual de festivales de conocimientos ancestrales.	100					3.000					3.000
	Ejecución de la planificación anual.	Realización de la feria de conocimientos ancestrales.	100					30.000					30.000

Nota: Mario Satán

Tabla 27: Plan operativo del proyecto revista “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto revista “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.	Recopilación de información de manifestaciones en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	Contar con información estructurada y sustentada.	50	50				1.000					1.000
	Compilación del texto.	Texto listo y revisado.	50	50				2.000					2.000
	Impresión de la revista.	Contar con 10.000						15.000					15.000
	Publicación de la revista.	Difusión de ejemplares.						3.000					3.000

Nota: Mario Satán

Tabla 28: Plan operativo del proyecto video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.

Proyecto	Actividad	Meta	Programación de metas por año (%)					Programa de inversión por años					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	Total
Proyecto video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.	Recopilación de información de manifestaciones en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	Contar con información estructurada y sustentada.	50	50				1.000					1.000
	Programa de filmación.	Esquema de filmación listo para ejecutar.	100					1.000					1.000
	Filmación del documental.	Audio y video grabado.	25	25	25	25		5.000	5.000	5.000	5.000		20.000
	Edición del documental.	Documental listo y revisado.	100										1.000
	Publicación del documental.	Difusión del documental.	100										15.000

Nota: Mario Satán

VIII. CONCLUSIONES

- La pérdida de identidad se ha incrementado notoriamente debido a la despreocupación de las personas por mantener su memoria viva, tanto es así que, del total de la población guaneña solamente el 2% se comunica a través del idioma kichwa, sin olvidar que el cantón posee un elevado índice de analfabetismo por la despreocupación de la población en superarse. De la misma manera la necesidad de trabajo ha generado que muchas personas migren permitiéndoles adoptar elementos y técnica ajenos a las de su origen. Cabe mencionar que la migración a ciudades cercanas en este caso a Riobamba en gran parte es una ventaja por su cercanía, permitiendo que las personas acudan a centros de educación primaria, secundaria y superior de esta ciudad, generando profesionales de éxito.
- Guano gracias a su ubicación geográfica posee una amplia variedad de actividades agropecuarias e industriales que en la actualidad son realizadas de manera tecnológica siendo muy ventajoso para su economía, pero a la vez que es una ventaja también obliga a que las personas dejen de utilizar métodos tradicionales para la producción no solo agrícola sino también industrial e incluso artesanal.
- En la investigación realizada se inventarió 30 manifestaciones encontrándose que el 30% de manifestaciones se encuentran en Estado Vulnerable, dos casos especiales representando 7% “Usos del guarango y Tinturado tradicional de lana de borrego “son Manifestaciones Culturales no Vigentes, el 30% de las manifestaciones son Patrimonio Cultural Inmaterial Local y finalmente el 33% de las manifestaciones se encuentran en Estado Vigente.
- El presente plan de salvaguardia pretende que en los 10 próximos años recupere su memoria colectiva mediante la recuperación, conservación, protección y revitalización del Patrimonio Cultural Inmaterial, mediante la aplicación de los 7 programas y 14 proyectos descritos en este plan, permitiendo fortalecer la identidad cultural y memoria colectiva de las manifestaciones en el Ámbito de Conocimientos y Usos Relacionado con la Naturaleza y el Universo, generando conciencia por la conservación de las tradiciones y prácticas ancestrales en las futuras generaciones.

- La hipótesis de trabajo es ratificada de acuerdo a los resultados obtenidos en su validación de las manifestaciones, en el eje horizontal se analizó el estado de las manifestaciones mientras que en el eje vertical donde se analizó las características de valorización de las manifestaciones culturales, encontrando que el PCI de la memoria colectiva en el ámbito de Conocimientos y Usos relacionados con la Naturaleza y el Universo de la población menor a 50 años han disminuido en un 45,4% en relación a la memoria colectiva de la población mayor a 50 años.

IX. RECOMENDACIONES

- Motivar a las actuales y futuras generaciones principalmente en las comunidades indígenas para que mantengan su idioma mediante la capacitación e inserción metodologías en idioma kichwa y para el resto del cantón Guano a mantener y proteger su memoria permitiendo así salvaguardar el Patrimonio Cultural Inmaterial a través de iniciativas que generen interés y beneficie a cada parroquia y comunidad, para lo cual es necesario la intervención de la jefatura de turismo del GAD de Guano en coordinación con los GADs parroquiales.
- Proponer al Ministerio de Salud Pública proyectos donde el principal objetivo sea el retorno de profesionales en medicina oriundos de Guano que desempeñan sus actividades en otras ciudades a trabajar en su ciudad de origen ayudando a las personas necesitadas vinculándose con las prácticas tradicionales para el diagnóstico y curación de enfermedades.
- Solicitar al INPC capacitaciones a los GADs parroquiales en salvaguardia del PCI para que estos a la vez motiven a sus pobladores a utilizar técnicas ancestrales para la producción agrícola y artesanal, manteniendo así vigentes las manifestaciones tradicionales.
- Vincular al turismo actividades culturales y patrimoniales del cantón involucrando a actores y gestores lo cual permita la difusión de las manifestaciones culturales, donde tanto instituciones públicas, privadas y comunitarias trabajen entre sí, permitiendo el mejoramiento de la calidad de vida de los actores principales quienes son dueños de su cultura.
- Se sugiere además una consultoría para la ejecución del plan de salvaguardia, con procesos de monitoreo, seguimiento y evaluación, asegurando de manera efectiva el desarrollo y cumplimiento de los programas y proyectos.

X. RESUMEN

La presente investigación propone diseñar elaborar el plan de salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano, provincia de Chimborazo; para salvaguardar la riqueza cultural inmaterial, la memoria viva y potenciarla como aporte al desarrollo turístico cultural sostenible local. En el diagnóstico se identificó aspectos más importantes de la población, donde se pudo conocer la situación actual del territorio poniendo énfasis en aspectos que se vinculan al PCI, especialmente en la pérdida de identidad, debido a que el idioma kichwa en personas menores a 50 años ha disminuido notoriamente. se partió con el uso de la ficha de inventario propuesta por el INPC donde se recorrió todas las parroquias del cantón, identificando aspectos como la sensibilidad al cambio y vulnerabilidad de la memoria viva, y su vinculación al Buen Vivir, posteriormente se elaboró la matriz FODA y se identificaron los nudos críticos y factores claves de éxito para elaborar el Plan de Salvaguardia, que fueron en base a la formulación de objetivos estratégicos, donde tenemos 7 programas y 14 proyectos, que permitirán la aplicación del plan, contribuyendo a la salvaguardia del PCI en el ámbito mencionado anteriormente. La población guaneña se verá beneficiada debido a que las manifestaciones se encuentran la mayoría en estado vulnerable y otras en estado No Vigente. Se concluye que las manifestaciones en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo del cantón Guano, poseen gran riqueza cultural, por lo que, el diseño del plan está en función al aporte de soluciones para los nudos críticos y potencializar los factores claves de éxito internos y externos a la dinámica del territorio.

Palabras Claves: plan de salvaguardia, Patrimonio Cultural Inmaterial, manifestaciones culturales.

Por: Mario Satán



XI. SUMMARY

The current research work proposes to design and create the safety plan of the immaterial cultural heritage in the field of knowledge and use related to nature and universe of Guano canton, Chimborazo province; in order to save the immaterial cultural richness, the memorials and boost them as a gift to the sustainably cultural tourist development. In the diagnosis, some important aspects of the population were identified, it allowed to know the current situation of the territory, emphasizing aspects linked to ICH, especially about the loss of identity since Kichwa language in people under 50 has decreased notoriously, at the beginning it was used the inventory chart proposed by the NICH where all the parishes of the canton were visited, identifying this was aspects such as sensibility to change and vulnerability of memorials and its entainment to the well living, eventually the SWOT matrix was prepared and the blind spots and the key success factors were identified in order to develop a safety plan which were based on the formulation of strategic objectives where 7 programs and 14 projects are working which will allow the application of the plan helping so to the safety of the ICH in the mentioned field. The population of this site will get benefitted since most of the manifestations are still in vulnerable stage and order in no current state. In short, the manifestations in the field of knowledge and uses related to nature and universe of Guano canton possess great cultural richness, for instance, the design of the plan aims to give solutions to the blind spots and to boost the key factors of internal and external success to the dynamics of the territory.

Key words: Safety plan, Immaterial Cultural Heritage, cultural manifestations.

By: Mario Satán



XI. BIBLIOGRAFÍA

- Convención de la Conservación para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. (2003). Ámbitos del patrimonio cultural inmaterial. Recuperado el 16 de 01 de 2016, de <http://www.unesco.org/culture/ich/es/convención>
- El Comercio. (2016). El jucho. Recuperado el 16 de 03 de 2016 de <http://www.elcomercio.com/actualidad/jucho-bebida-sagrada-fertilidad.html>
- El Comercio. (2016). La limpia. Recuperado el 16 de 03 de 2016 de <http://www.elcomercio.com/tendencias/medicinaancestral-tratamiento-estres-limpas-valerianaanaguarqui.html>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano. (2014). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Informe final. Guano: GAD.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Guano. (2016). Noticia “ Proyecto Guano Puede”. Recuperado el 26 de 03 de 2016 de <http://www.municipiodeguano.gob.ec/ot/index.php/487-guano-puede-es-un-proyecto-de-vital-importancia-para-la-poblacion-rural>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de San Isidro de Putulú. (2015). Plan de desarrollo y ordenamiento territorial. Recuperado el 15 de 02 de 2016 de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0660820080001_ACTUALIZACION%20PDYOT%20SAN%20ISIDRO%202015-2019_27-10-2015_18-33-01.pdf
- Gonzales, D. (2010). Parteras. Recuperado el 12 de 02 de 2016 de http://www.maternoinfantil.org/archivos/smi_D277.pdf
- Idogaya, A (2010). Mal de ojo. Recuperado el 15 de 11 de 2015 de <http://www.redalyc.org/pdf/148/14831221006.pdf>
- Instituto Latinoamericano de Museos. (2013) Patrimonio tangible. Recuperado el 15 de 11 de 2015, de http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/ET/FT/AM/09/Patrimonio_clasificacion_y_definiciones.pdf
- Instituto Metropolitano de Patrimonio Quito. (2014). Patrimonio cultural.. Recuperado el 16 de 09 de 2015, de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/patrimonio-cultural/patrimonio-inmaterial/gestion-del-pci>

- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.(2013). Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.. Recuperado el 16 de Septiembre de 2015, de <http://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiaainmaterial>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2013). Instructivo para fichas de inventario. Recuperado el 16 de Septiembre de 2015, de <http://issuu.com/inpc/docs/instructivo>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2010) Demografía. Recuperado el 01 de Enero de 2016, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/chimborazo.pdf>
- Irigaray, S. (2013). ElConceptoDePatrimonioCulturalInmaterial. Recuperado el 16 de 09 de 2015, de <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-ElConceptoDePatrimonioCulturalInmaterial-4602811.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2014). Tutismo Cultural. Recuperado el 16 de 09 de 2015, de http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PIMTE_2014.pdf
- Ministerio del Ambiente Ecuatoriano. (2012) Clasificación ecológica. Recuperado el 16 de 09 de 2015 de <http://www.ambiente.gob.ec/mapa-de-vegetacion-del-ecuador-continental/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educacion Ciencia y Cultura. (2006). Plan de Salvaguardia. Recuperado el 16 de 09 de 2015, de http://parcs.diba.cat/documents/29193465/29468345/Montseny_Metodologia_ES.pdf/e2130062-277a-4e44-8e59-dbcdf1351b24
- Organización de las Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación. (2010). El cuy. Recuperado el 10 de 01 de 2016 de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/aiq2013/res/es/recetarioandino.pdf>
- Sistema Nacional de Información. (2014).Analfabetismo. Recuperado el 05 de 01 de 2016 de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0607_GUANO_CHIMBORAZO.pdf
- Sánchez, A. (2010). El arado. Recuperado el 23 de 03 de 2016 de <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-LosTiposDeAradoDeDosPueblosDeLaProvinciaDeCaceres-109790.pdf>
- Terra Ecuador. (2008). El guarango. Recuperado 05 de 01 de 2016 de http://www.terraecuador.net/revista_54/54_guarango.html

XII. ANEXOS

Anexo 1: Instructivo para entender el inventario de manifestaciones culturales en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

ENCABEZADO

En este espacio consta el nombre del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural por ser la institución rectora para el desarrollo de esta tarea, posteriormente el nombre de la dirección encargada, esto es la Dirección de Inventario Patrimonial, a continuación se encuentra el nombre de la ficha de inventario de acuerdo con el tipo de bienes culturales patrimoniales: Patrimonio Cultural Inmaterial y el nombre de la tipología a tratarse: Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo.

Código. Corresponde al código alfanumérico de inventario de la manifestación de Patrimonio Inmaterial. Los dígitos de la división político-administrativa que se encuentran generados de acuerdo con la normalización vigente del INEC.

Datos de localización

Esta área se encuentra designada para señalar la localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad) del bien inmaterial,

Coordenadas WGS84 Z17S - UTM. Campo designado para los valores de coordenadas obtenidos a través de GPS y que permiten la ubicación geográfica del bien. Los puntos GPS (coordenadas este y norte y altitud) corresponden a la localidad donde se reproduce la manifestación.

Fotografía

El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, escénica e iluminación de la fotografía. Las fotografías presentan los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual, teniendo en cuenta su descripción y código fotográfico que se vincula con el código de ficha de inventario.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación inventariada y los campos de clasificación en la que se ubica, así como un breve resumen descriptivo de la misma.

Denominación. Campo donde se ubica el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina.

Otras denominaciones. Campo abierto para colocar nombre con los que también son conocidas las manifestaciones, en el caso de no contar está señalado con las letras **N/A**.

Grupo social. Se considera el grupo al que pertenecen los portadores de la manifestación (Blanco, negro, Mestizo, Indígena).

Lengua. Idioma que hablan los pobladores donde se ubica la manifestación.

Subámbito. Corresponde a las categorías concretas del ámbito de inventario.

Detalle del subámbito. Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural.

Breve reseña. Se describe las principales características de la manifestación, sintetizando los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.

DESCRIPCIÓN

Área para describir la manifestación inventariada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y otras fuentes.

Fecha o período. Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación.

Anual: se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año.

Continua: se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal.

Ocasional: se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización.

Otro: se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores.

Detalle de la periodicidad. En este campo se precisa la fecha o período en el que se realiza la manifestación.

Alcance. En este campo se especifica la trascendencia de la manifestación.

Local: la manifestación se restringe al ámbito de la localidad donde se realiza el inventario.

Provincial: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de los cantones de la provincia a la que corresponde el inventario.

Regional: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de las provincias de la región a la que corresponde el inventario.

Nacional: la manifestación tiene una influencia o alcance que incluye el 50% de las provincias del territorio nacional.

Internacional: cuando la manifestación tiene una influencia o alcance a nivel internacional.

Detalle del alcance. En este un campo se detalla características específicas del alcance: lugares específicos, ocasión y condiciones.

Elementos. Aplica para las manifestaciones inventariadas bajo los subámbitos: *Gastronomía y Medicina Tradicional*. En este campo se enlista los elementos que se refieren a sustancias líquidas o sólidas, masas o materias primas más relevantes.

Tipo. Elemento según su origen (Vegetal, Mineral, Animal, Químico, Otro)

Procedencia. Se refiere al lugar de donde se obtiene el elemento inventariado.

Forma de adquisición.

Compra: cuando interviene una transacción económica monetaria.

Intercambio: cuando interviene una transacción económica no monetaria.

Producción propia: cuando el material es elaborado por el mismo agente.

Otro

Herramientas. Instrumentos más relevantes y que son indispensables en la ejecución de la manifestación.

Tipo.

Tradicional: se refiere a las herramientas que, por un lapso mayor a 20 años, han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.

Actual: se relaciona a las herramientas que, por un lapso menor a 20 años han sido utilizadas en el proceso de elaboración de un producto.

Procedencia. Se refiere al lugar de donde se obtiene la herramienta inventariada.

Forma de adquisición.

Compra: cuando interviene una transacción económica monetaria.

Intercambio: cuando interviene una transacción económica no monetaria.

Producción propia: cuando la herramienta es elaborada por el mismo agente.

Otro

PORTADORES / SOPORTES

Área para identificar los datos básicos de los portadores/soportes de la manifestación.

Los soportes se refieren a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de los componentes de la cultura inmaterial, quienes detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación.

Tipo.

- Individuos
- Colectividades
- Instituciones

Nombre. Nombre de la persona, colectividad o institución.

Edad / Tiempo de actividad. Edad de la persona y al referirse a colectividades o instituciones el tiempo (en años) de realización de las actividades.

Cargo, función o actividad. Corresponde a la actividad que realiza el individuo, colectividad o institución dentro de la localidad.

Dirección. Nombre de la calle principal y/o intersección, número de casa o predio.

Localidad. Identificar el nombre de la localidad de residencia.

Procedencia del saber. Forma en la que el conocimiento ha sido adquirido por el portador actual.

Detalle de la procedencia. En el caso de profundizar en algún aspecto o detalle relevante de la forma en la que el conocimiento fue adquirido.

Transmisión del saber. Se refiere a la forma en la que el conocimiento es transmitido por el portador.

Detalle de transmisión. Se emplea cuando existe la necesidad de profundizar en algún aspecto o detalle relevante de la forma en la que el conocimiento es transmitido.

VALORACIÓN

Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial.

Importancia para la comunidad. Se refiere a la trascendencia que tiene la manifestación para la comunidad.

Sensibilidad al cambio. Toda manifestación cultural inmaterial es sensible al cambio por su misma naturaleza; sin embargo es necesario reconocer cuáles son esos niveles de cambio para la aplicación oportuna de planes de salvaguardia basado en los siguientes criterios.

- Vigencia
- Elementos simbólicos
- Trascendencia histórica y generacional
- Diferencias con el pasado: agentes e impactos
- Extensión máxima de 250 palabras

INTERLOCUTORES

Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

Apellidos y nombres

Dirección

Teléfono

Sexo

Edad

ELEMENTOS RELACIONADOS

Área en la que se exponen otros elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación inventariada.

Ámbito

Subámbito

Detalle del subámbito

Código / Nombre del elemento

ANEXOS

Área en la que se incluyen materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

DATOS DE CONTROL

Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el inventario y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

Entidad investigadora. Se refiere al nombre de la entidad, equipo consultor o persona responsable del levantamiento de la información.

Inventariado por. Nombre de la persona que realizó el levantamiento de información.

Fecha de inventario. Fecha de realización de la ficha.

Revisado por. Apellidos y nombres de supervisor que realizó la constatación de los datos consignados y fecha de revisión.



Fecha de revisión. Fecha de revisión de la ficha.

Aprobado por. Este es un campo restringido al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, entidad encargada de la aprobación del inventario.

Fecha aprobación.

Registro fotográfico. Nombres y apellidos de la persona (fotógrafo, técnico) que realizó la fotografía. (Instructivo para inventario INPC, 2013)

Anexo 2: Ficha para registro del PCI

 PRESIDENCIA REPÚBLICA DEL ECUADOR				CÓDIGO	
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A4 CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
Descripción de la fotografía:					
Código fotográfico:					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación		Otra (s) denominación (es)			
		D1			
		D2			
Grupo social		Lengua (s)			
		L1			
		L2			
Subámbito		Detalle del subámbito			
Breve reseña					
4. DESCRIPCIÓN					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
X	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local				
X	Provincial				
	Regional				

	Nacional				
	Internacional				
Elementos		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
Herramientas		Tipo	Procedencia	Forma de adquisición	
5. PORTADORES/SOPORTES					
Tipo	Nombre	Edad/tiempo de actividad	Cargo función o actividad	Dirección	Localidad
Individuos					
Colectividades					
Colectividades					
Instituciones					
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión			
<input checked="" type="checkbox"/>	Padres-hijos				
<input checked="" type="checkbox"/>	Maestro-aprendiz				
	Centro de capacitación				
	Otro				
6. VALORACIÓN					
Importancia para la comunidad					
Sensibilidad al cambio					
	Alta				
	Media				
	Baja				
7. INTERLOCUTORES					
Apellidos y nombres		Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS					
Código/Nombre	Ámbito		Subámbito	Detalle del subámbito	
9. ANEXOS					
Textos		Fotografías	Videos		Audio
10. DATOS DE CONTROL					
Entidad investigadora:					
Registrado por:			Fecha de registro:		
Revisado por:			Fecha de revisión:		
Aprobado por:			Fecha de aprobación:		
Registro fotográfico:					

Anexo 3: Evaluación de debilidades

DEBILIDADES	DIFICULTADES	IMPACTO	DURACIÓN	TOTAL
D1 El idioma Kichwa se encuentra presente en solo el 2% de la población del cantón.	3	3	3	9
D2 Analfabetismo en el cantón de 10,8%.	3	2	3	8
D3 Deficiente regulación de grupos sociales que no se encuentran constituidas legalmente.	2	2	2	6
D4 Inexistencia de un centro de salud de primer orden.	3	3	3	9
D5 La categoría de Vinculación a los Ámbitos del Patrimonio Inmaterial se cumple en el 33,8% de las manifestaciones.	2	3	2	7
D6 La categoría de Transmisión Intergeneracional y Vigencia se cumple en el 28,9% de las manifestaciones.	3	2	3	8
D7 La categoría de Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo se cumple en el 35,2% de las manifestaciones.	2	3	3	8
D8 La siembra con yunta, Dulce de máchica, Queso artesanal, Ponche, Cariucho, Ají con pepa de sambo, Jugo de manzana, Partera y Mal de ojo se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales Vulnerables.	2	3	3	8
D9 Usos del Guarango y tinturado de lana de borrego se encuentran en	2	3	3	8

estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes.				
D10 Inexistencia de una institución destinada a precautelar el Patrimonio Cultural Inmaterial en el cantón.	3	3	3	9
D11 Migración de personas del campo hacia la ciudad buscando mejorar su calidad de vida	3	3	3	9

Nota: Mario Satán

Anexo 4: Evaluación de amenazas

AMENAZAS	DIFICULTADES	IMPACTO	PLAZO	TOTAL
A1 Cambios sociales y económicos.	3	3	3	9
A2 Avance tecnológico.	3	3	3	9
A3 Ruptura de transmisión de manifestaciones por envejecimiento de poseedores de conocimientos.	2	3	3	8
A4 Escasa capacitación a los pobladores.	2	3	1	6

Nota: Mario Satán

Una vez aplicada la matriz para la valoración de debilidades y amenazas bajo los criterios de duración, impacto y dificultad se llegaron a definir como nudos críticos los que obtuvieron un puntaje de 8 y 9.

Anexo 5: Identificación de factores claves de éxito a partir de las fortalezas

FACTOR CLAVE DE EXITO	FACTORES CLAVES DE EXITO			
	Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
F1. Sistema vial en buen estado hacia todas las parroquias del cantón.	3	3	1	7
F2. La categoría de Respeto a los Derechos se cumple en el 55,2% de las manifestaciones.	3	2	2	7
F3. La categoría de Equidad se cumple en el 50,8% de las manifestaciones.	3	2	2	7
F4. La categoría de Respeto a la Diversidad se cumple en el 63,1% de las manifestaciones	3	3	2	8
F5. La categoría de Sentido Social y Cultural se cumple en el 51,7% de las manifestaciones	3	3	2	8
F6. Tresquilado de Lana de Borrego, la Fritada, Chicha Huevona, Chicha de Jora, Cholas de Guano, Empanadas de Queso y Cuy con Papas se encuentran en estado de Patrimonio Cultural Inmaterial Local.	3	2	3	8
F7. El Jucho, El Champús, La Fanesca, Colada Morada, Guagua de pan, Caldo de Gallina Criolla, Choclos con Queso, Papas con Cuy en Salsa de Sambo, La Limpia y Remedios Caseros; se encuentran en estado de Manifestación Cultural Inmaterial Vigente.	2	3	3	8

Mota: Mario Satán

Anexo 6: Identificación de factores claves de éxito a partir de las oportunidades

FACTOR CLAVE DE EXITO	FACTORES CLAVES DE EXITO			
	Calidad	Productividad	Exclusividad	Total
O1. Transferencias de competencias que de acuerdo al Registro Oficial N° 514, de 3 de junio de 2015, otorgando a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Metropolitanos y Municipales, las facultades de rectoría, planificación, regulación, control y gestión local sobre las transferencias de competencia de patrimonio cultural.	2	3	3	8
O2. Integración del patrimonio cultural en los objetivos y estrategias del Plan Nacional del Buen Vivir que busca potenciar la diversidad y el patrimonio cultural, fortaleciendo la identidad nacional.	3	3	3	9
O3. Programa de desarrollo y fortalecimiento del turismo comunitario y patrimonio cultural en el PLANDETUR 2020	3	3	3	9
O4. Salvaguardia del PCI en el plano nacional, descritos en los artículos 11, 12, 13, 14 y 15 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003).	2	3	3	8

Nota Mario Satán

Una vez aplicada la matriz para la valoración de fortaleza y oportunidades bajo los criterios de calidad, productividad y exclusividad se llegaron a definir como factores claves de éxito los que obtuvieron un puntaje de, 8 y 9.

Anexo 7: Objetivos estratégicos a partir de nudos críticos

NUDOS CRITICOS	OBJETIVO ESTRATEGICO
El idioma Kichwa se encuentra presente en solo el 2% de la población del cantón.	Fomentar la educación en las nuevas generaciones, erradicando el analfabetismo y fortaleciendo el aprendizaje del idioma kichwa en el sector indígena.
Analfabetismo en el cantón de 10,8%.	
Inexistencia de un centro de salud de primer orden.	Coordinar con instituciones públicas para la creación de un centro de salud donde se permita y se fomente la utilización de medicina tradicional para curación de enfermedades y partos.
La Partera y Mal de ojo se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales Vulnerables.	
La categoría de Transmisión Intergeneracional y Vigencia se cumple en el 28,9% de las manifestaciones.	Educar a las personas para que reconozcan manifestaciones que se encuentran en estado vulnerable, permitiendo su difusión e investigación.
La categoría de Representatividad y Reconocimiento Comunitario y/o Colectivo se cumple en el 35,2% de las manifestaciones.	
Ruptura de transmisión de manifestaciones por envejecimiento de poseedores de conocimientos.	Revitalizar las Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial no Vigentes “Usos del Guarango y Tinturado de Lana”.
Usos del Guarango y Tinturado de Lana de borrego se encuentran en estado de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes.	
Inexistencia de una institución destinada a precautelar el Patrimonio Cultural Inmaterial en el cantón.	Fomentar el desarrollo sostenible del turismo y de la salvaguardia del Patrimonio Cultural a través de la restauración de la casa de la cultura del cantón Guano.
Migración de personas del campo hacia la ciudad buscando mejorar su calidad de vida	Fomentar el desarrollo endógeno en las comunidades y parroquias portadoras de Patrimonio Cultural Inmaterial, garantizando trabajo digno en todas sus formas.
Cambios sociales y económicos	
Avance tecnológico.	

Nota: Mario Satán

Anexo 8: Objetivos estratégicos a partir de factores claves de éxito

FACTORES CLAVES DE ÉXITO	OBJETIVO ESTRATEGICO
El 12,3% de las manifestaciones se enmarcan en la categoría de Vinculación a los ámbitos del Patrimonio Inmaterial.	Conservar la memoria viva, cosmovisión andina y elementos Patrimoniales Inmateriales.
El 16,1% de las manifestaciones se enmarcan en la categoría de Respeto a los Derechos Humanos, Colectivos y de la Naturaleza.	
El 16,4% de las manifestaciones se sustentan en la categoría de Equidad, promoviendo la cohesión social, la reciprocidad, el fortalecimiento de las identidades, el bienestar social, colectivo y la participación local.	
El 17,9% de las manifestaciones se enmarcan en la categoría de Respeto a la Diversidad.	
El 14,8% de las manifestaciones se encuentran en la categoría de Sentido Social y Cultural.	
El 30% de las manifestaciones se encuentran en estado de Patrimonio Cultural Inmaterial Local.	Difundir las expresiones patrimoniales a los interesados en la participación de las manifestaciones.
El 33,3% de las manifestaciones se encuentran en estado de Manifestación Cultural Inmaterial Vigente.	Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de este ámbito.
Transferencias de competencias que de acuerdo al Registro Oficial N° 514, de 3 de junio de 2015, otorgando a los Gobiernos Autónomos Descentralizados Metropolitanos y Municipales, las facultades de rectoría, planificación, regulación, control y gestión local sobre las transferencias de competencia de Patrimonio Cultural.	Normar el desarrollo sostenible de salvaguardia del Patrimonio Cultural.
Integración del patrimonio cultural en el los objetivos y estrategias del Plan Nacional del	Asegurar una gestión responsable del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón

Buen Vivir que busca potenciar la diversidad y el patrimonio cultural, fortaleciendo la identidad nacional.	Guano.
Programa de desarrollo y fortalecimiento del turismo comunitario y patrimonio cultural en el PLANDETUR 2020	
Salvaguardia del PCI en el plano nacional, descritos en los artículos 11, 12, 13, 14 y 15 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003).	

Nota: Mario Satán

Anexo 9: Valoración de objetivos estratégicos

MATRIZ PARA VALORAR OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

Objetivos estratégicos	Criterios de valoración			TOTAL	Decisión	
	Gestión turística	Memoria colectiva	Identidad cultural		SI	NO
Fomentar la educación en las nuevas generaciones, erradicando el analfabetismo y fortaleciendo el aprendizaje del idioma kichwa en el sector indígena.	2	3	3	8	X	
Coordinar con instituciones públicas para la creación de un centro de salud donde se permita y se fomente la utilización de medicina tradicional para curación de enfermedades y partos.	3	3	2	8	X	
Educar a las personas para que reconozcan manifestaciones que se encuentran en estado vulnerable, permitiendo su difusión e investigación.	3	2	2	7		X
Revitalizar las Manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial no	3	3	3	9	X	

Vigentes “Usos del Guarango y Tinturado de Lana”.						
Fomentar el desarrollo sostenible del turismo y de la salvaguardia del Patrimonio Cultural en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, mediante la difusión de las manifestaciones en el subámbito de gastronomía.	3	3	3	9	X	
Fomentar el desarrollo endógeno en las comunidades y parroquias portadoras de Patrimonio Cultural Inmaterial, garantizando trabajo digno en todas sus formas.	2	2	2	7		X
Conservar la memoria viva, cosmovisión andina y elementos Patrimoniales Inmateriales.	2	2	3	7		X
Difundir las expresiones patrimoniales a los interesados en la participación de las manifestaciones.	3	2	3	8	X	
Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de este ámbito.	3	3	2	8	X	
Normar el desarrollo sostenible de salvaguardia del Patrimonio Cultural.	2	2	2	6		X
Asegurar una gestión responsable del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.	3	3	3	9	X	

Nota: Mario Satán

Anexo 10: Estrategias

OBJETIVO ESTRATEGICO	ESTRATEGIAS
Fomentar la educación en las nuevas generaciones, erradicando el analfabetismo y fortaleciendo el aprendizaje del idioma kichwa en el sector indígena.	<ul style="list-style-type: none"> – Realización de charlas motivacionales a jóvenes que han dejado de estudiar a instruirse en instituciones a distancia. – Capacitación a las nuevas generaciones indígenas con clases de idioma kichwa, fortaleciéndolo y conservándolo. – Valoración del patrimonio en espacios educativos.
Coordinar con instituciones públicas para la creación de un centro de salud donde se permita y se fomente la utilización de medicina tradicional para curación de enfermedades y partos.	<ul style="list-style-type: none"> – Realización un censo de personas conocedoras de Medicina Tradicional en el cantón Guano. – Capacitación a las personas censadas con técnicas actuales manteniendo y respetando su conocimiento ancestral. – Coordinación con el GAD municipal y provincial la creación de un centro de salud de Medicina Tradicional.
Revitalizar las manifestaciones de Patrimonio Cultural Inmaterial no vigentes “Usos del Guarango y Tinturado de Lana”.	<ul style="list-style-type: none"> – Revitalización de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes y Vulnerables. – Motivación a personas conocedoras de las distintas manifestaciones para formar grupos con intereses comunes.
Fomentar el desarrollo sostenible del turismo y de la salvaguardia del Patrimonio Cultural en el ámbito de conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, mediante la difusión de las manifestaciones en el subámbito de gastronomía.	<ul style="list-style-type: none"> – Difusión de la gastronomía cotidiana y gastronomía festiva o ritual del cantón Guano.
Fomentar la conservación de las Manifestaciones Culturales Inmateriales Vigentes y Patrimonio Cultural Inmaterial Local de este ámbito.	<ul style="list-style-type: none"> – Creación de asociaciones de personas interesadas en Manifestaciones Culturales.

Asegurar una gestión responsable del Patrimonio Cultural Inmaterial del cantón Guano.	<ul style="list-style-type: none"> – Elaboración de ordenanzas que proteja la memoria viva en el cantón Guano.
Difundir las expresiones patrimoniales a los interesados en la participación de las manifestaciones.	<ul style="list-style-type: none"> – Publicación de una revista la cual contenga las distintas manifestaciones culturales inmateriales del cantón en inglés y español. – Elaboración videos documentales de cada una de las manifestaciones no vigentes, vulnerables y vigentes del cantón. – Realización de ferias destinadas a la difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en el cantón. – Democratización del uso de espacios públicos como parte del cumplimiento de los derechos culturales.

Nota: Mario Satán

Anexo 11: Estructuración de programas

ESTRATEGIA	PROGRAMA
<ul style="list-style-type: none"> – Fomenta mediante charlas motivacionales a jóvenes que han dejado de estudiar a instruirse en instituciones a distancia. – Educar a las nuevas generaciones indígenas con clases de idioma kichwa, fortaleciéndolo y conservándolo. – Valoración del patrimonio en espacios educativos. 	Programa de educación para mantener el idioma kichwa y reducir el analfabetismo.
<ul style="list-style-type: none"> – Realizar un censo de personas conocedoras de Medicina Tradicional en el cantón Guano. – Capacitar a las personas censadas con técnicas actuales manteniendo y respetando su conocimiento ancestral. – Coordinación con el GAD municipal y provincial la creación de un centro de salud de Medicina Tradicional. 	Programa de censo para determinar el número de personas que se vinculan con el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo a nivel cantonal.

<ul style="list-style-type: none"> – Revitalización de Manifestaciones Culturales Inmateriales no Vigentes y Vulnerables. – Motivación a personas conocedoras de las distintas manifestaciones para formar grupos con intereses comunes. 	Programa de revitalización de cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo a nivel cantonal.
<ul style="list-style-type: none"> – Difusión de la gastronomía cotidiana y gastronomía festiva o ritual del cantón Guano. 	Programa de difusión gastronómica cotidiana y festiva.
<ul style="list-style-type: none"> – Creación de asociaciones de personas interesadas en Manifestaciones Culturales. 	Programa de interpretación de manifestaciones culturales de Guano y sus parroquias.
<ul style="list-style-type: none"> – Elaboración de ordenanzas que proteja la memoria viva en el cantón Guano. 	Programa de gobernanza patrimonial de las distintas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial.
<ul style="list-style-type: none"> – Publicación de una revista la cual contenga las distintas manifestaciones culturales inmateriales del cantón en inglés y español. – Elaboración videos documentales de cada una de las manifestaciones no vigentes, vulnerables y vigentes del cantón. – Realización de ferias destinadas a la difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en el cantón. – Democratización del uso de espacios públicos como parte del cumplimiento de los derechos culturales. 	Programa de difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en los subámbitos de sabiduría ecológica tradicional, técnicas y saberes productivos y medicina tradicional.

Nota Mario Satán

Anexo 12: Presupuesto de los proyectos

PRESUPUESTO DE LOS PROYECTOS					
PROGRAMA	PROYECTO	DENOMINACIÓN	COSTO U	C/PROYECTO	TOTAL
Programa de educación para mantener el idioma kichwa.	Mantén tu Lengua Viva	Adecuación de mobiliario	20000	22500	45000
		Capacitadores	2500		
	Aprendamos juntos	Adecuación de mobiliario	20000	22500	
		Capacitadores	2500		
Programa de censo para determinar el número de personas que se vinculan con el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	Censo de Conocimientos Ancestrales	Salidas de campo	10000	20000	70000
		Material para censo	10000		
	Casa de la Medicina Ancestral	Mobiliario	50000	50000	
Programa de revitalización de cultural del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	Revitalización de los Usos del Guarango y Tinturado de Lana de Borrego	Talleres	2500	12500	25000
		Material	10000		
	Conoce las tradiciones guaneñas	Talleres	2500	12500	
		Material	10000		
Programa de difusión gastronómica cotidiana y festiva.	Feria gastronómica cotidiana y festiva de Guano y sus parroquias	Planificación	3000	33000	33000
		Ejecución de la feria	30000		
Programa de interpretación de manifestaciones culturales de Guano.	Expresemos nuestra sabiduría ancestral	Material interpretativo	40000	50000	50000
		Capacitación	10000		
Programa de gobernanza patrimonial de las distintas manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial en el ámbito de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo.	Formación de promotores y gestores culturales en las parroquias pertenecientes al cantón	Talleres de capacitación	5000	20000	35000
		Material de capacitación	15000		

Programa de difusión de las manifestaciones culturales inmateriales en los subámbitos de sabiduría ecológica tradicional, técnicas y saberes productivos y medicina tradicional.	Aplicación de ordenanzas para la salvaguardia del PCI y el desarrollo sostenible del turismo	Talleres	10000	15000	12500
		Elaboración de ordenanza	5000		
	Festival de la siembra tradicional	Planificación	2000	33000	
		Equipo técnico	4000		
		Contrato de mobiliario y personal para animación y coordinación de evento	20000		
		Ejecución	7000		
		Feria de conocimientos ancestrales	Planificación		
	Equipo técnico		4000		
	Contrato de mobiliario y personal para animación y coordinación del evento		20000		
	Ejecución		7000		
	Revista de Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo	Planificación	1000	21000	
		Equipo técnico	2000		
		Salidas de campo	3000		
		Ejecución	15000		
	Video documental “Conocimientos y Usos Relacionados con la Naturaleza y el Universo”.	Planificación	2000	38000	
		Equipo técnico	4000		
		Contrato de mobiliario y personal para grabación	25000		
		Ejecución	7000		